

## પ્રસ્તાવના.

આપણે આ પત્રિકા આર્વાર્તને કે જે એક વખતે ઉત્પત્તિના સિંધુને પહોંચેલા હતો, જેનાં તનુને દુરવિશ્વ, અવિશ્વ અને પુષ્પ વિમાનાદિક સાધનો જનાવવાનું સામર્થ્ય ધરાવના હતા, જેઓએ મેધાભ, પવનાભ, અગ્નિભ વિગેરે ગુદ પ્રસંગમાં કામ લાગતાં અદ્ભુત સંજ્ઞાઓ જનાવી સમસ્ત ધૂમકેશ ઉપર વિજય પ્રાપ્ત કર્યો હતો. જેઓ વેદ, વેદાંત, વૈદ્ય, ન્યાય, જ્યોતિષ વિગેરે સર્વ વિદ્યાઓના રહસ્યમાં પારંગના પાત્રી તેની સદાય પડે અનુષ્ઠિત જગ-જુદિ, રૂપિ, મેધા, આયુષ્ય, આરોગ્ય ભોગવતા હતા, અને દુઃકામાં જેઓનો ઉદ્ધામ, કળા, આપાર, વૈભવ જેઠ સમસ્ત વિશ્વનાં મિત્ર અક્ષિત ધર્તા હતાં, તેજ આર્વાર્તના તનુને આજે ઉદરનિર્વાહને માટે પણ વાંધા પડે છે, તેજ આર્વાર્તનાં તનુને આજે એક સોય દોરા જેવી નજીવી મીઠાને માટે પણ ચિદેશ ઉપર આ માર રાખવો પડે છે, એ અતિ દૈનિકાનક, અતિ દયાનક, અતિ લજ્જાનક છે.

કાંઈ કહેશે કે આર્વાર્ત જેવી સ્થિતિમાં અત્યારે છે, તેવીજ સ્થિતિમાં પૂર્વે પણ હતો; અર્થાત્ કાંઈ કાંઈ તેની ઉત્પત્તિ ઘટજ નથી. તો એ વધતો સત્ત નથી. કારણ આપુ વિગેરે કેલ્કાંએક સ્થળેએ પ્રાચીન દેવાસથો વિગેરે દયાન છે, તેમાં એવી અદ્ભુત કારીગરી નજરે આવે છે કે જેની દરીયાઈ કરવાને અત્યારે પુરાણ, અમેરિકા વિગેરે ઉદ્ધોમ કળામાં આગળ વધેલા દેશોમાંથી પણ કાંઈ કારીગર હિમ્મત ધરાવતો નથી. દાંડીના પ્રખ્યાત કુનમિત્તાશનો શેઠાનો રાજકી સ્તંભ અત્યારે અવલોકન કરીએ છીએ ત્યારે સાંચા કામની સદાયના સિવાય તે કાંઈ કિરક પડાવજ નહિ એ તરત સજ્જમાં આવે છે. પ્રાચિન સમયની કારીગરીની રાનો એક નાણુએ મૂકી સંચિત સમય તરફ દષ્ટિ કરીએ છીએ, તો પણ અજ્ઞાપ છે કે કારમીર દેશમાં જેવી કળાસૌચસ્વતાથી કામો, અને લાકા આગળ મનમલ અત્યારે જનાવવામાં આવે છે, તેવો બીજો કાંઈ પણ રૂપને નવતો નથી. પ્રાચીન કારીગરીનું નિર્ભિય રૂપ રહેલું એ છે અત્યાર પ્રાચીન સમયે આ દેશ એમ ઉત્પત્તિના સિંધુને

સાપેક્ષ સમયે આવી અધમ દેશને કેમ બોમરે છે તેનો  
 વિચાર.

તેની ગતિ ખરેખર વિચિત્ર છે; હવે અને અસ્ત-અડની  
 વચ્ચે તેનો અમગ નિયમ છે. આ નિયમાનુસાર આ દેશ-  
 ની દર પૂર્વે થઈ અસ્તનો સમય પ્રાપ્ત થતાં મધ્ય કાગમ  
 શુદ્ધ શુદ્ધ વિધર્મીઓના કમળે પડી પગધિન થતાં તે-  
 જાન, દેવ, કલક, ધર્મધર્મ, પ્રમાદ વિગેરે કારણોને લીધે  
 કારીમરીને આમય ન મળવાથી દેશને અધમ દેશ પ્રાપ્ત

તેને સંજ્ઞા દેને વધારે વિભાસવાનું પ્રયોજન નથી.  
 તે દેશના હવેની નિકાની તરીકે દાસમાં બીટીક રાખ્યો  
 પ્રવર્તિત પ્રવર્તિત થયેલો છે. તે રાખ્યોના પ્રતાપે સર્વત્ર ન્યાય,  
 મુખ, સલાહ, અને કાન્તિ સર્વદા પ્રવર્તિત રહી છે.  
 જ્યોતિષને કદી પણ કોઈ પણ જાતના ઉદ્દેશનું કારણ  
 ન હોય ત્યારે તેનું નથી, જેથી સૌ પોતપોતાનાં કર્મો  
 અને કર્મો જાય છે. આવા જ્ઞાન સમયે ઉદ્દેશ જ્ઞાનો પુન-  
 રવાને શું પ્રવર્તો કરવા જોઈએ તેનો વિચાર કરીએ.

આ દેશમાં દેશી રાખ્ય રચાવન થવા પછી દુનર સંજ્ઞાના  
 કારણનાં ઉપરિચિત થવાં છે. પરંતુ હજી તેઓ જોઈએ  
 મતિ અવરથામાં આવી દાસમાં નથી, તેના નદરે બીજા દેશ  
 હિ કરીએ છીએ તે જાણ છે કે આજથી માત્ર માલીસ  
 ને જર્મની જાણન વિગેરે દેશના લોકો પણ દુનર સંજ્ઞાથી  
 અધા અધાન દેશ કે હકત ખેતી સિવાય બીજા કોઈ ઉદ્યોગ  
 શકતા નહોતા, પરંતુ અત્યારે આખી દુનિયામાં ઉદ્યોગ સં-  
 સારેથી આમગ પડેલો જાય છે. આમ હું મુદતમાં બીજા  
 ઉદ્યોગ થવામાં અને આ દેશની સ્થિતિ ન સુધરવામાં  
 કારણો એ છે કે—બીજા દેશમાં જ્યારે કોઈ શાવધારક  
 રોધ કરવાનું સાદસ આદરે છે, ત્યારે તેને અધ્યય  
 ને તેમજ તે પોતાના સાદસમાં પાર પડે તે દુનરને પ્રત્ય-  
 હવાને શેરીથી મુડી એકી કરવાને હમરો અપૂરો કારણ  
 છે, તેના નદરે આ દેશમાં દુનર સંજ્ઞા નાન સાદસ દાસ

નારને મુડીની તાણ અથવા નાણાં બ્યાજે ધીરવાની કદગી રિવાજ એ પ્રથમ કારણ છે.

આરંભેલા દુનર સંબંધી સરહસ્ય અનુભવિક જ્ઞાનવાગ્દા મેનેજરની ખામી એ બીજું, દુધીવાર મજૂરીની તંગી એ ત્રીજું, અને દુનરો સંબંધિ અનુભવિક જ્ઞાનની સવિસ્તર સાચી માહિતિ આપનારાં પુરતકોની ખામી એ ચોથું મુખ્ય કારણ છે.

એ હરકતો કેવી રીતે દુર ધાવ તેવો કંઈક વિચાર કરીએ.

પણાં મનુષ્યોનું માનવું છે કે આ દેશમાં નાણાં તો નેહએ તેડ્યા છે. સોડ કર્જનના કહેવા પ્રમાણે એકલા ૪૪ કરોડ રૂપિયાની રકમ તો માત્ર નામના બ્યાજે સેવિંગ બેન્કમાં પડી રહેલી છે, તેનો ને દુનરમજાના સંબંધમાં ઉપયોગ ધાર તો મેલક તેની હમત અવરથા યઈ ભવ પરંતુ આ દેશના સોડોનાં અંતઃકરણ જોનાં સમગ્રપ છે કે થીમંત વર્ગના સોડોનું દુનર સંબંધમાં અત્યંત દુર્લભ છે, તેઓ જેટલા ઉર્મંમથી બ્યાજરને ચલાવ છે, તેટલાજ દેવથી દુનરને વિકારે છે, આનું કારણ એમ સમગ્રપ છે કે તેમને પરાપૂર્વથી બ્યાજરનું જ્ઞાન છે, પરંતુ ઉદ્યોગ ક્ષામાં કેવા હાવદા રહેલા છે તે તેમના હક્ષમાં આબ્યા નથી. આ હરકત દુર ધવાને માટે હું ધારું છું કે એમ કારીગરોનાં જમ્યાંઓને દુનરની કેળવણી આપવાની જરૂર છે, તેમ થીમંતોનાં હોડરને પણ દુનરોનું શિક્ષણ આપી તેથી થતા હાવદાથી ભણીત કરવા નેહએ, કે નેથી તેમની દુનરો તરફ વૃત્તિ વળે, અને તેથી તેઓ પોતાનાં નાણાં દુનરની કલ્નિમાં રોકે.

દુધીવાર મજૂરીની અને અનુભવિક મેનેજરોની તંગી દુર કરવાને માટે બીજા દેશની કામગીર કરવાની ખદતિ જેવી નેહએ, મજૂરી સરહી પડી કદપથી કામ થસ માટે બીજા દેશોનું સાચા કામ લખવ થવું નેહએ, તેમજ બીજા દેશોમાંથી દુધીવાર અને અનુભવિક કારીગરોને પોતાના દેશમાં જારી કામે રોકવા, અને તેઓની ધમેથી શિક્ષણ મેગવી તે જ્ઞાન અને અનુભવની શક્તિ માટે કામ કામ રુઝો સ્થાપન કરી શિક્ષણ આપી યોગ્ય મનુષ્યો તેવાર કરવાં નેહએ.

આ વાનની ખામી માટે આ દેશનોજ દાખલો જુઓ ! પ્રથમ રેલવેનાં કારખાનાઓમાં આ દેશના લુહારોને કામેલગાડવામાં આબ્યા

ત્યારે થતું ખરખર કામ કરતા હતા, પરંતુ કેવલાએના કુરોપિ-  
 આચારોના દાષ નીચે કેવલાની જામ્યા પડી તેઓના કામમાં  
 સુધારો થયો છે કે કેવલાએ રેલી કારીગરો દાસમાં કુરો-  
 પિ કારીગરો કરતાં જલ્દી થતું કાર્ય કામ કરી શકે છે. એ ઉપરથી  
 સમજાય છે કે ઉદ્યોગમાં સુધારો કરવાને કેવલાએ આચારોના  
 નીચે કામ કામ કાળાએ ઉપાડી લીધે, અને તેમાં માન  
 નીતી નહિ, પરંતુ સરકાર કેવલાની આપણી લેઈ લીધે. અત્યારે આ  
 ની સ્થિતિ જોતાં દલિદાસ જુઓગ કે આપણે કરતા ઉદ્યોગનો  
 રજૂની વધારે જરૂર છે અને તેથી એ રિલામાં કરેલા પ્રવલ  
 કામ કરતાં નિવાસ સિવાય રહેશે નહિ. આ દેશમાં ઉપરિધન  
 માં થતું ખર્ચ કરાખાનાએ પૈસા નમાડી અધાર આપી પડે છે  
 નો જલ્દી કામ કરવા સમારેલું છે, અને તેથી તે નામ  
 નું કામ રેતું લેઈ લીધે.

દરે એકાદ કે બેકાદ કારણ દુનરો સંખ્યા અનુભવિ કાનની  
 વિસ્તાર માલિની આપનારા પુસ્તકોની ખામી એ છે. એ દરેક  
 કરવાને માટે કુલ્લાની આગમાં જો કે અને પુસ્તકો પ્રમાણમાં  
 અને થતાં જાય છે, પરંતુ જોડાની આગમાં દૂર થઈ શકે એવું  
 કામ સુધીમાં પ્રમાણ થયેલાં પુસ્તકો પૈકી એક નથી.

કારણ જે જે પુસ્તકો પ્રમાણમાં થતાં છે તેમાં સચોટતા નહીં  
 અનિ માલિની નહોતાં. મૂળ પુસ્તક સાદકોષાપીડીવા જેવા પુસ્તકો  
 ઉપરથી કુલ્લામાં સમારેલું દોષ તે ઉપરથી એ નીતીની સ્પર્ધામાં  
 નામ એ નીતીની પુસ્તકો ઉપરથી કાનની કરી રખાંતો કરેલાં છે.  
 એ સિવાય તેમાં વિશેષ કંઈ જલ્દી કરવામાં આનું નથી. એવું ને  
 પુસ્તકો જોવાને તમામ દિલ્લે આવે છે. અને તેથી એમ અનુભવ  
 સિવાય કામ કાનનારે પ્રમાણ થયેલાં તે પુસ્તકો ઉપરથી કરવામાં આ-  
 વતા કુનરો જલ્દી થવાનું ન જની કાનનાં તે સંખ્યામાં ખર્ચેલા  
 પૈસા અર્થે જાય છે, કામના તરીકે એમાં પુસ્તકોમાં થયેલું દોષ છે  
 કે આપણા રોર સોડા જોડાવાળી કરી તેમાં આપણા રોર તેજ કે થરની  
 નાંખી કાનનાં તેથી કાન નેવાર થશે. પરંતુ એમ કંઈ કાનનાં તેવાર  
 થઈ જતો નથી. પરંતુ તેને તેવાર કરવામાં, તેવાર થતા કામ  
 રહેલા કામમાંથી જુદો પાડી લેવામાં, તેમથી સ્વિસેરાઈન જુદો પા-  
 ડવામાં વિશેષ જાનવોમાં અને પ્રમાણની માલિનીની જરૂર પડે છે.

વળી તે હામ માટે ઉપયોગમાં આવના સોડા વિગેરે દ્વારા થોડા ખર્ચે તૈયાર થઈ શકે એવાં ઉચ્ચ, ધપકપાર વિગેરે કાચાં દ્રવ્યો આપણા દેશમાં પુષ્કળ છે. જ્યાં તે સંજ્ઞાનાં ને કારખાનાં છે તે એવાં દ્રવ્યોમાંથી જોઈતો માલ ન જનાવતાં તૈયાર કાસ્ટિક સોડા વિગેરે વિમાયતથી મંગાવે છે. આથી પણ આ દેશમાં તૈયાર થતો માલ મેથિ પડી પરદેશ સાથે દરીદ્રાઈ કરી શકતો નથી.

આ બધી હરકતો દૂર કરવાના ઉદ્દેશથી આરી જાતનાં પુસ્તકો લખવાને આરંભ કરવામાં આવ્યો છે. તે પૈકી આ પ્રથમ પુસ્તક છે, અને તેથી સાધારણ અનુષ્ઠાની ન જની શકે તેવા બારે કુન્નરો આમાં હામલ ન કરતાં સાધારણપણે દમેશાં બરહારમાં ઉપયોગમાં આવતી બીજી સંજ્ઞાના કુન્નરોની ઉપલક્ષ્ય માહિતી ન આપતાં સાજુ, વાર્નિશ મીજુમતી, સીમેન્ટ વિગેરે દરેક વિષયમાં ઉમેશમાં સ્વતંત્ર રીતે લખાયેલાં પુસ્તકો ઉપરથી તમામ જોઈતી માહિતી મધારિયત આપવામાં આવી છે. એટલુંજ નહિ પરંતુ મજાખરા કુન્નરો સંજ્ઞા જાતિ અનુભવ પણ ઉમેરવામાં આવ્યો છે. એ રીતે આ પુસ્તકને સોડાખોગી જાવવામાં પુરો પરિશ્રમ કરવામાં આવ્યો છે, તોપણ કુન્નર સંજ્ઞા આ પ્રાથમિક (પ્રાથમ) પુસ્તક છે, કારણ હજુ આમાં અનેક પુસ્તકો લખી શકાય એટલા ઉદ્યોગને બારતવામોજોના જાણ મહાર વિદેશમાં પ્રચાર છે, અને તેથી જો આ પુસ્તકને વિકાસિત પણ આશ્રય મળશે તો હું મારો અમ સદગ થયો માની એ દિશામાં વિશેષ પ્રયત્ન કરવા ઉત્સાહિત થઈશ.

મંથકર્તા.



# અનુક્રમલિપ્તકા,

પ્રકરણ ૧ છું. મીલનતી બનાવવાના હિલેગ વિષે.

વિષય. પૃષ્ઠ.

મીલનતી એકે છું ૧ અને તે દાની નને છે. ....	૧
સિમ્મ એકિ તેવાર કરવાની રીત... ..	૪
મીલનતીની તિયે તેવાર કરી ... ..	૫
મીલનતીએ તેવાર બનાવવાની રીત ... ..	૭
મીલનતીએનું કામ બાનું કરવાને વાસણે તથા મરખીની રોળના ૧૦	
સેચા મરખ મરખ ... ..	૧૧
મીલનતીએ સેચા બનાવ માત્રી ... ..	૧૨
રોમે કરવાની રીત ... ..	૧૩
મિસેશામ્ન માનું ... ..	૧૪
દાઘ તિયએ ખો મીલ બનાવવાની રીત ... ..	૧૫
દાઘ તિયએ ખો જાણી તેવાર કર્યા ... ..	૧૬

પ્રકરણ ૨ છું. ફેરતીએ બાતના મુખ રચે બનાવવા

તેમજ દાણીતાંન ઉપર રમે ચલાવવા વિષે.

બુ ( બદલવાની ) રમે બનાવવાની રીતે ... ..	૧૬
લીલો... ..	૧૬
દાઘ... ..	૨૦
કીરમજ ... ..	૨૦
દિય... ..	૨૦
સોર... ..	૨૦
દાણીતાંન ઉપર દાઘ તેમજ લીલો રમે ચલાવવાની રીત	૨૧
બુ, દિય, અને મધે રમે ચલાવવાની રીત ... ..	૨૨
મુખી .. ..	૨૨
દાણીતાંની બજાએ કાર કરવાની રીત ... ..	૨૨
દાણીતાંની બજાએ સેચા ખોળી મેરવડું... ..	૨૨
પ્રકરણ ૩ છું. છુટી છુટી બાતના સાથુ બનાવવા વિષે.	
સાથુ એકે છું ૧ અને તે ૩૫ ૩૬ રોળેનો નને છે. ...	૨૨

[illegible]

ભોરધિરાજી ... ..	૪૨
દા, રતિ, અને ડીસાનો કાન મોષ ... ..	૪૩
ધારધાર અને બારેડિન મોષ ... ..	૪૪
ભાગ્યો ભાગ્ય વિશેષ બારીન ... ..	૪૫
ભાગ્યો ભાગ્ય જનાવવાની ગીત ... ..	૪૬
ભાગ્યો જીત ... ..	૪૭
... માં દા, જાણી વિશેષ કાન છે તેની જાણ ... ..	૪૮
ભાગ્ય જાણના તૈયાર થશે છે કે નહિ તેની જાણ ... ..	૪૯
ભાગ્ય જનાવવાના કામમાં જાણી ઉપરુભા ભાગ્ય ... ..	૫૦
ભાગ્ય તૈયાર કરી જાને કાંઈક થાયેલા વિશેષ ... ..	૫૧
મોર કોઈ ... ..	૫૨
મોર કોઈ કુઠું ભુગી ભુગી જાણના જાણીયા જનાવવા વિશે	
જાણી જનાવવાના જાણના કાંઈકોના જાણ કુપ ... ..	૫૩
જાણના જાણી જનાવવાની કાણ ... ..	૫૪
કાણ, જાણના જાણના જાણ ... ..	૫૫
કાણના કાણ જાણના જાણ ... ..	૫૬
કાણના કાણ જાણના જાણ ... ..	૫૭
કાણના કાણ જાણના જાણ ... ..	૫૮
કાણના કાણ જાણના જાણ ... ..	૫૯
કાણના કાણ જાણના જાણ ... ..	૬૦
કાણના કાણ જાણના જાણ ... ..	૬૧
કાણના કાણ જાણના જાણ ... ..	૬૨
કાણના કાણ જાણના જાણ ... ..	૬૩
કાણના કાણ જાણના જાણ ... ..	૬૪
કાણના કાણ જાણના જાણ ... ..	૬૫
કાણના કાણ જાણના જાણ ... ..	૬૬
કાણના કાણ જાણના જાણ ... ..	૬૭
કાણના કાણ જાણના જાણ ... ..	૬૮
કાણના કાણ જાણના જાણ ... ..	૬૯
કાણના કાણ જાણના જાણ ... ..	૭૦
કાણના કાણ જાણના જાણ ... ..	૭૧
કાણના કાણ જાણના જાણ ... ..	૭૨
કાણના કાણ જાણના જાણ ... ..	૭૩
કાણના કાણ જાણના જાણ ... ..	૭૪
કાણના કાણ જાણના જાણ ... ..	૭૫
કાણના કાણ જાણના જાણ ... ..	૭૬
કાણના કાણ જાણના જાણ ... ..	૭૭
કાણના કાણ જાણના જાણ ... ..	૭૮
કાણના કાણ જાણના જાણ ... ..	૭૯
કાણના કાણ જાણના જાણ ... ..	૮૦
કાણના કાણ જાણના જાણ ... ..	૮૧
કાણના કાણ જાણના જાણ ... ..	૮૨
કાણના કાણ જાણના જાણ ... ..	૮૩
કાણના કાણ જાણના જાણ ... ..	૮૪
કાણના કાણ જાણના જાણ ... ..	૮૫
કાણના કાણ જાણના જાણ ... ..	૮૬
કાણના કાણ જાણના જાણ ... ..	૮૭
કાણના કાણ જાણના જાણ ... ..	૮૮
કાણના કાણ જાણના જાણ ... ..	૮૯
કાણના કાણ જાણના જાણ ... ..	૯૦
કાણના કાણ જાણના જાણ ... ..	૯૧
કાણના કાણ જાણના જાણ ... ..	૯૨
કાણના કાણ જાણના જાણ ... ..	૯૩
કાણના કાણ જાણના જાણ ... ..	૯૪
કાણના કાણ જાણના જાણ ... ..	૯૫
કાણના કાણ જાણના જાણ ... ..	૯૬
કાણના કાણ જાણના જાણ ... ..	૯૭
કાણના કાણ જાણના જાણ ... ..	૯૮
કાણના કાણ જાણના જાણ ... ..	૯૯
કાણના કાણ જાણના જાણ ... ..	૧૦૦



કાચના જોડો ઉત્તમ „	...	...	૬૭
નકસા, ફોટોગ્રાફને લખના. „	...	...	૬૮
પુટ માટે વિવિધ વાર્નિશ. „	...	...	૬૮-૬૯
છાંચો, સનાર અને માટીનાં વાસણો માટે. „	...	...	૬૯-૭૦
ખાસ્ટર ઓફ પારીખની ચીજો અને પંખાઓ માટે. „	...	...	૭૧
મુઝો ચોંટાડવાનો વાર્નિશ. „	...	...	૭૧
જમનનાં પતરાં, નેતરની લાકડીઓ, નાટકના પડાઓ માટે. „	...	...	૭૧
લોખંડના વાસણો ઉપર ચીનાઈ માટી જેવું પડ ચઢાવવાનો. „	...	...	૭૨
પ્રકરણ ૫ મું. જુરી જુરી જાતની સીમેન્ટ બનાવવા વિષે. „	...	...	૭૩
સીમેન્ટ બનાવિ ઉપયુક્ત ખાલીતિ „	...	...	૭૩
પાણીની ટાંકીઓ કાચ અથવા સીમેન્ટ મઠાનો માટેની સીમેન્ટ „	...	...	૭૪
કાચના તખ્તા, ચમચા વિગેરે જોડવાની „	...	...	૭૪
ઠીંચાણ વિગેરે પરના બદારના આગ માટે „	...	...	૭૪
કોન્ક્રીટ માટે સીમેન્ટ „	...	...	૭૪
પીતલ, કાચ, દુરબા કરેલાં સાંધવાની સીમેન્ટ „	...	...	૭૫
કાચ અને માટીના વામજો „	...	...	૭૬
આમલેટ ભરવાના પીપો સાંધવાની „	...	...	૭૬
પાણીની અસર જેવા ઉપર ન ચાલ એવી „	...	...	૭૬
કાચની પીમઠારી વામજો, નાટલીઓ સાંધવાની „	...	...	૭૬
સાદા અને પથરે સાંધે સીમેન્ટ „	...	...	૭૭
ઝોલરોને કાચા નામે સાંધવાની સીમેન્ટ „	...	...	૭૭
મુના જાગા તેમજ કાચ તથા માટે „	...	...	૭૭
ખરાદીના કાચ માટે ઉપયોગી „	...	...	૭૭
કાચમાં ઉડી જાય એવા પદાર્થો ભરેલી નાટલીઓ માટે „	...	...	૭૮
મુઝ માટે „	...	...	૭૮
લાકડાની કાંઠે તેમજ ચામચના પડાઓ સાંધવાની „	...	...	૭૮
કાચાડતની ચીજો „	...	...	૭૮
આમલેટ તેજ ભરવાના કાચ, ખડીલા „	...	...	૭૮
પાણીના કાચવાળાં કાંઠાઓ „	...	...	૭૮
અર્ધ ભરવાનાં ચીજો „	...	...	૭૮
કાચનાં ચામચોનું તારથી રજૂ કરવા „	...	...	૭૮
કોઈ કાંઠાને ઉપયોગી „	...	...	૮૦
નાટલીઓનાં પેડાં માટે „	...	...	૮૦

બેનશે ચોડવાની તેમજ કેઝીન સીમેન્ટ	...	...	૮૦
ચીનાઈ સીમેન્ટ	...	...	૮૧
અગ્નિચી મલે નદિ એવી	...	...	૮૧
સોડુ' સ્થાપ વિચેરેની ચીએ ખારે સીમેન્ટ	...	...	૮૧
પાણીની મરો, સામ્યાનાં વાસણો સોંપવાની	...	...	૮૨
પાતા હાંત બપે કાવાની	...	...	૮૩
પોટના લીધાર ચોંટાડવાની	...	...	૮૩
ખીંછ ઉપરોખી સીમેન્ટો	...	...	૮૪
સીમેન્ટનો બનાવટ તેમજ વાપરવાની રીતના સંબંધમાં			
માદ રાખવા લાવક મુચનાઓ	...	...	૮૫

પ્રકરણ ૬ કું. નવા કુવા ખોદતી વખતે કેટલી ઊંડાઈએ પાણી  
ધરી તે વિષે. ૮૮ થી ૧૦૪.

પ્રકરણ ૭ મું. કેટલીએક પ્રાચીન કળાઓનું વિવરણ.

વજનના નેપો સીમેન્ટ બનાવવાની રીત	...	...	૧૦૩
૧૦૦ કુચ સહિત ૧૫ ઉપાડવાનો પ્રયોગ	...	...	૧૦૪
અનેક પ્રકારનો મુકાંધિઓ બનાવવાની રીત	...	...	૧૦૫
બનાવવી સોડુ', ૧૫ કરવા સંબંધિ પ્રયોગ	...	...	૧૦૬
ખીંછ કેટલી ઉપરોખી રીતે	...	...	૧૦૮
અનંત દેવમુરીએ રીતે કરેલા કામવાન્ય પ્રયોગ	...	...	૧૧૦

પ્રકરણ ૮ મું. છુટી છુટી જાતનાં બાંને બનાવવા વિષે.

બાંને સંબંધી મુખ કામની ખાલીતી	...	...	૧૧૯
બાંનેનો આકાર તૈયાર કરવાની રીત	...	...	૧૧૯
સામ્યાં બાણુરી તેમજ નકલીકામ	...	...	૧૨૦
કડીઓ, આંકડા, સાંકળી વિચેરે બનાવવાં	...	...	૧૨૧
રેલુ ખારે પાંચે કાક બનાવવો	...	...	૧૨૧
દાંડા બાંન નેકે બેસન્ય કરવા	...	...	૧૨૩
કાચના બાંને બનાવવાની રીત	...	...	૧૨૪
સામ્યાનાં બાંને	...	...	૧૨૪
હીંગા તેમજ લાણીદંતનાં બાંને	...	...	૧૨૭
બાંનેનાં બાંને	...	...	૧૨૮
કાચ અને કાચનાં બાંને	...	...	૧૨૯-૧૩૦
પેપરનાં બાંને	...	...	૧૩૨

દો ૫૩૧. જટનો	...	...	૧૩૪
પ્રકરણ ૯ મું. ગીરીસીટ અથવા રોગ ચક્રાવચા વિષે.			
રોગ એટલે શું ?	...	...	૧૩૬
રોગ ચક્રાવચામાં ખામ ખાન આપવા લાગે જામનો	...	...	૧૩૮
ત્રાંખા પિત્તજ અને ઝર્મનસીશ્વરની ચીજોને માફ કરવાની રીત	...	...	૧૪૧
મેદાની ચીજોને	"	"	૧૪૭
કસાઈ, મીનું, જસનની ચીજોને	"	...	૧૪૮
ત્રાંખ, પીત્તજ કે ઝર્મનસીશ્વરના ચીજો ઉપરથી રૂપાનો			
રોગ ફતારી સેવાની ક્રિયા	...	...	૧૪૧
ત્રાંખાનો રોગ ચક્રાવચાની રીત	...	...	૧૪૨
રૂપાનો રોગ	"	"	૧૪૩
સોનાનો રોગ	"	...	૧૪૪
એટરીની માફ સિવાય જુદી જુદી જાતના રોગ ચક્રાવચાની રીત	...	...	૧૪૪
માત્ર ઝખડાગી ઠાઠોને મોના રૂપા કે ત્રાંખાને	"	...	૧૪૫
કસાઈ ચક્રાવચાની રીત	...	...	૧૪૫

### પ્રકરણ ૧૦ મું. વિવિધ જાતનાં પકવાન, અથણાં, ચટણી જનાવવા વિષે.

ફરી, આમળાં, કરમણાં, અને બોરનું અથણું	...	...	૧૪૮
મેથીયાં ફરી, ખારેક અને કુંવરનું અથણું	...	...	૧૪૭-૧૪૮
કાકમીરી ખજુરની અને ડામેટાંની ચટણી	...	...	૧૪૮
કુદીનો, દોસમીસની, ખગાળી, કેળાંની દાસની ચટણી	...	...	૧૫૦
રાષ્ટતા જનાવવાની રીત	...	...	૧૫૧
જુદી જુદી જાતના મસાલા જનાવવાની રીત	...	...	૧૫૨
જુદી જુદી જાતનાં કેક જનાવવાની રીત	...	...	૧૫૩
" " જોસડીક જનાવવાની રીત	...	...	૧૫૪
આફે જનાવવાની રીત	...	...	૧૫૫
ખાળાં, ખોપરાપાક, ચુલકંદ પેનર જનાવવાની રીત	...	...	૧૫૫-૧૫૬
આફ, મેથી, કુંદ વિગેરેના પાકો	...	...	૧૫૮
પ્રકરણ ૧૧ મું. વેપારીઓને ઉપયોગના ખાસ ડુંગળરો.			

✓ અગરજત્તી જનાવવાની રીત	...	...	૧૬૬
✓ અર્ગળ, પેથી કેકે, "	...	...	૧૭૦
✓ શુસાસ, મસી, અખીર અને ઢોંઢણી "	...	...	૧૭૧

મીઠીપું કાપડ જનાવવાથી રીત	...	...	...	૧૭૨
પગ મીઠુંને સ્પર્શ	"	"	...	૧૭૩
ફાંટી છુટી	"	"	...	૧૭૩
જનાવતી સ્થોળ	"	"	...	૧૭૩
ચેન્સિય	"	"	...	૧૭૪
નાથ બેચારો કામગીરી	"	"	...	૧૭૪
કાચો, ઝેણકો, જોડામણનો ચીરો			...	૧૭૪-૧૭૫
નવકામર	"	"	...	૧૭૬
લખાણની કાપડ બેચારો પ્રેસ	"	"	...	૧૭૭
✓ કુમરિયા પુષ	"	"	...	૧૭૮
કામગીરી થીજે કાઢ્યા જેવી સખત			...	૧૭૮
✓ ખંડ જનાવવાની રીત			...	૧૭૮
✓ કોડાવોટર	"	"	...	૧૮૧
✓ કેમેન્ટ વેલર	"	"	...	૧૮૨
✓ જરાસ	"	"	...	૧૮૨

### પ્રકરણ ૧૨ મું: ભેગ પારખવા બાબતના પ્રયોગો.

આડા અને ખાંડખેડી ભેગ પારખવાની રીત	...	...	૧૮૨
કુપ, મધ, અને ચાલખેડી	"	...	૧૮૩
ચાલખેડી સોમલના ભેગની પરીક્ષા	...	...	૧૮૩
✓ લીમ લેમલ પંડની પરીક્ષા	...	...	૧૮૩
વારુ, સવર તેજ અને સાનુના ભેગની પરીક્ષા	...	...	૧૮૪
અવર, કાલોન વોટર અને ટાપેનકાંઠન	...	...	૧૮૪
✓ કાલો સોનાના લાગીના	...	...	૧૮૪
✓ ચત્તેડ, લીમલેડ, રપું, રસર અને લાલિલેડ	...	...	૧૮૫
✓ લોખા ત્રાંજાની પરીક્ષા	...	...	૧૮૫

### પ્રકરણ ૧૩ મું: છુટી છુટી બાબતના પ્રયોગો.

✓ લખવાની કાગળી કાગળી જનાવવાની રીત	...	...	૧૮૬
પુસ્તકો લખવાની પાટી કાગળી કાગળી	...	...	૧૮૬
કોડાવોટી લખવાની	"	"	૧૮૬
કાગળી કાગળીની છુટી	"	"	૧૮૬
કાગળી કાગળી જનાવવાની રીત	...	...	૧૮૬
પુસ્તકો લખવાની પાટી કાગળી કાગળી	...	...	૧૮૭

લીલી, આસમાની, ષ્ણુ, બદલુઆ રંગની બુલ્બુલેક	...	૧૮૭
ચીનાઇ પતરાંની સાહી	...	૧૮૮
પાણી, એસીડ, કે દ્વારથી બાપ નહિ તેમજ કદી ઝાંખી પડે નહિ તેની સાહીઓ	...	૧૮૯
ખરાબ સાહી સુધારવાની રીત	...	૧૮૯
હાથવાની કાળી સાહી બનાવવાની રીતો	...	૧૮૯
સાકડાં, જસનનાં પતરાં અને પાર્થમેન્ટ ઉપર લખવાની	...	૧૯૦
બાગવાનને ઉપયોગી સાહી	...	૧૯૦
પત્થર ઉપર કાતરેલા લેખમાં પુરવાની સાહી...	...	૧૯૧
કપડાં ઉપર નિશાન પાડવાની સાહી	...	૧૯૧
સીસા હાથની સાહી	...	૧૯૧
કપડાં ઉપર ટાઇપથી હાથવાની સાહી	...	૧૯૧
જમાખ દોની કચેરીમાં વપરાતી સાહી	...	૧૯૧
રક્ષાપદ્ધતિઓને ઉપયોગની સાહી	...	૧૯૧
ટાઇપરાઇટરની સાહી	...	૧૯૨
રબ્બર સ્ટેમ્પ માટે સાહી	...	૧૯૨
સપ્તેકુ ગુપ્ત રખાવ તેવી જુદી જુદી જાતના રંગોની સાહી	...	૧૯૨
સોનેરી સાહી બનાવવાની રીત.	...	૧૯૨
મકરજી ૧૪ મુ. હરકોઇ જાતના કાપ કાઢવા સગથી હુન્નરો.		
કપડા ઉપરથી સાહી, દાર, નેળખ, ભોડી, રંગ કાપરના કાપ કાઢવાની રીતો.	...	૧૯૧-૧૯૨
રેશમી કપડા ઉપરથી ચીઝલા કાપ કાઢવા વિશે	...	૧૯૨
દેન તેમજ મખમલના કપડા ઉપરથી „ „	...	૧૯૨
મને તે કપડા ઉપરથી મેંસના કાપ „ „	...	૧૯૩
રંગેલાં કપડાં ધોવાની રીત	...	૧૯૩
આલપાકો ધોવાની રીત	...	૧૯૩
કપડાં ધોવાનું મિશ્રજી	...	૧૯૩
મને તે કપડા ઉપરથી ચરખીના કાપ કાઢવા „ „	...	૧૯૩
સાહી, આદ, રંગ અને વાર્નિશના કાપ કાઢવા વિશે	...	૧૯૩
કામળ ઉપરથી સાહી, ચીકટ કે ભોસના કાટના કાપ	...	૧૯૪
રૂપા ઉપરથી ટાંચના કાપ „ „	...	૧૯૪
ચમચા ઉપરથી ટાંચના કાપ „ „	...	૧૯૪

માંના, પીનગ, કોલ, અને સોના રૂપની ચીજો પરથી

. ડાપ શદ્ધત ચિત્રે ... ૧૨૫

જર્મનસીમર " " ... ૧૨૫

કાચનો સામાન સાર કરવાની રીત ... ૧૨૫

આરમ્બદાણ ફોટોગ્રાફ ઉપરથી ડાપ શદ્ધત ,, ... ૧૨૬

કાચની બાલ્કી, ચીમની સાર કરવા ચિત્રે ... ૧૨૬

સેનેરી શીટ, કમખની ડાર સાર કરવા ચિત્રે ... ૧૨૬

કપડાં, ચાખડાં, હાથાં સાર કરવા ચિત્રે ... ૧૨૭

તપાકુના કુંડલા ડાપ શદ્ધત ચિત્રે " ... ૧૨૭

ચામડાના પૈમાંના ડનનો ડાપ " " ... ૧૨૭

મોતી ઉપરના ડાપ શદ્ધત ચિત્રે " " ... ૧૨૭

આસથેરના ડાપ તેમજ વાસુ ઉપરના ચિત્રે " ... ૧૨૭

અંકરજ ૧૫ મું. કુદરતી ચીજોને મળતી બનાવટી ચીજો

બનાવવાની રીતો.

બનાવટી રેદમ ... ૧૨૮

" બનાવટુ' લાકડું ... ૨૦૦

" મોંઘા પત્થરો ... ૨૦૦

" કપડાકુ' રી ... ૨૦૦

" હાથીલિન ... ૨૦૧

બનાવટી કુકર ... ૨૦૨

" કસ્ટી ... ૨૦૨

" કુકર, કુખડ, લોકોટ અને કચાઈ ... ૨૦૨

" કપડ ... ૨૦૪

" કાંચ અને ચાખડાં ... ૨૦૪

બનાવટી લોહ બનાવવાની રીત ... ૨૦૫

" ધોખરાજ, નિરખ, બાકિ અને જાડ ... ૨૦૬

" ખડકો, મુની બરવા બજ ... ૨૦૬

" મેલી અને જાચાઈ ... ૨૦૭

" હોમુમેંઝા મેરહે હાથીલિને ખરેખે જાચાઈ ... ૨૦૭

" બનાવટી આરમ્બદાણ ... ૨૦૭

" બનાવટી લોહ ... ૨૦૭

### પ્રકરણ ૧૬ મું. ઠારખાતું બનાવવાના હુન્નરો.

ખાસ પ્લાનમાં રાખવા જોય અગત્યની સુચના	...	...	૨૦૮
અંદજ્યોત બપોરીઆં બનાવવાની રીત	...	...	૨૦૯
વિશાવતી બપોરીઆં	..	...	૨૦૯
કુસખરણી	..	...	૨૧૦
અંબેલીની ઠાડી	..	...	૨૧૦
છપુંદર મેખરાના જેવાં કુસ પડે તેવી ઠાડી અને છુંબળી	..	...	૨૧૧
જુદા જુદા રંગનાં બપોરીઆં	..	...	૨૧૧
સોનેરી તથા રૂપેરી વર્ણો	..	...	૨૧૧
જુદી જુદી જાતનાં હવાઇ બાણો	..	...	૨૧૨
રંગીન તારાઓ	..	...	૨૧૩
હીવાસળીઓ બનાવવાની રીત	...	...	૨૧૪
ખીઃ વિગેરેને વાપરવા યોગ્ય કરવાની રીત	...	...	૨૧૭
જાડુષ સાપની નળીઓને	..	...	૨૧૭

### પ્રકરણ ૧૭ મું. જુદી જુદી જાતના ત્રાસદાયક

#### જાંતુઓ દુર કરવાના પ્રયોગો.

ઊંદર-માઠણ મચ્છર ઠાડી વગેરે દુર કરવાના પ્રયોગો	...	...	૨૧૭
ઊધધપી કપડાં, ચોપડીઓ વિગેરે બનાવવાની રીત	...	...	૨૧૮
સર્પ દુર કરવાની	..	...	૨૧૮
અનાજ સડે નહિ તેમ કરવાની	..	...	૨૧૮
કસારી, ઠાડી વિગેરે દુર કરવાની	..	...	૨૧૮
લાકડા ઉપર ચડતી ઉધેડ	..	...	૨૧૯
ધમારતી લાકડું સડે નહિ તેમ કરવાની રીત	...	...	૨૧૯
માઠણ ન થવાનો ઉપાય	...	...	૨૧૯
ઝેરી વાતુ સિવાય ઊંદરોને ખાશવાની રીત	...	...	૨૧૯

### પ્રકરણ ૧૮ મું. સાખ સખધી જુદી જુદી બનાવટો

#### બનાવવાના પ્રયોગો.

લાખ એટલે શું ?	...	...	૨૧૯
રોલાઃ અથવા પતરા લાખ	...	...	૨૨૦
જાડન તેમજ ચપડા લાખ	...	...	૨૨૧
બ્લીડઃ એટલે પીછડે પીગી કરેલી લાખ	...	...	૨૨૧
સીક કરવાની લાક તેમજ ઠાગો લાખ	...	...	૨૨૨

રૂપેનીસ લાખ	...	...	૨૨૨
ખાટલીને સીલ કરવાની કાગી અને લાલ લાખ	...	...	૨૨૩
આકાશની, લીલી, દોનેરી તથા રૂપેરી રંગની લાખ	...	...	૨૨૩
અને તે રંગની નરમ લાખ બનાવવી	...	...	૨૨૩
સીલ કરવાની ફેન્સ લાખ	...	...	૨૨૩

### પ્રકરણ ૧૯ મું. કામગીર સંબંધી છુટા છુટા દુનિયરો.

કામગીર બનાવવાની રીત	...	...	૨૨૪
પોલીસ કરવાના કામગીર	...	...	૨૨૫
છીલકા પ્રેમમાં જાણવાનું લખવાના કામગીર	...	...	૨૨૫
દેશીય પેશા એટલે નાલ લેવાના કામગીર	...	...	૨૨૭
સાલ કામગીરે આમણ જેવો મજબુત બનાવવો	...	...	૨૨૭
કામગીરના બધા તખ્તા બનાવવાની રીત	...	...	૨૨૭
કામગીર ઉપરથી લખાણ કાઢી નાંખવાની રીત	...	...	૨૨૭
કામગીરને સખ્ત લાકડા જેવો બનાવવો	...	...	૨૨૭
“ પોતા, નાસી કી લાલ રંગનો બનાવવો	...	...	૨૨૭

### પ્રકરણ ૨૦ મું. આમણ સંબંધી છુટા છુટા દુનિયરો.

આ દેશની આમણ કરવાવાની રીતમાં આમણ			
અને હુકમો દેશની રીતની ખાલીતિ	...	...	૨૨૬
આમણ બમો નહિ તેમ કરવાની રીત	...	...	૨૨૭
“ તાલી બતાં આમણવાની મેજરણી	...	...	૨૨૭
“ પાણી બીજવ નહિ તેમ કરવાની રીત	...	...	૨૨૭
“ ના પુઠા ઉપર બહાર તેમજ બિજો પાણી	...	...	૨૨૭
પાણી બીજવેલા આમણને કાઢી કરવાની રીત	...	...	૨૨૭
આમણ કુચથી બનાવવાં	...	...	૨૨૪
વરખાં છુટ ન ચલત દોલ તેનો દોલ	...	...	૨૨૪
આમણ નામ અને વડે તેમ કરવાની રીત	...	...	૨૨૪
ચોખાણમાં બીજવેલા છુટ બનાવ ન જાણ	...	...	૨૨૪
આમણ ઉપર છુટ છુટ રચે ચલવવા	...	...	૨૨૪

### પ્રકરણ ૨૧ મું. કાચ સંબંધી છુટા છુટા દુનિયરો.

કાચ બનાવવા સંબંધી ઉપદેશો લખાણ	...	...	૨૨૫
ખાટલીઓનો કાચ બનાવવાની રીત	...	...	૨૨૭



અરીસાનો કાચ	...	...	૨૩૮
પ્લેટ ગ્લાસ	...	...	૨૩૮
દાંડીનો કાચ	...	...	૨૩૮
ભારી, ભારજીનો કાચ	...	...	૨૩૯
દુર્બોન, ચરખાનો કાચ	...	...	૨૩૯
કાચને કાપવા કરવાની રીત	...	...	૨૩૯
પાણીમાં પીંચે એવો કાચ જનાવવાની રીત...	...	...	૨૩૯
આરખાની, રાના અને કાગા રંમનો કાચ,,	...	...	૨૪૦
લીલા પીળા અને જાણુડા રંમનો કાચ ,,	...	...	૨૪૦
ચાંદી જેવો કાચ	...	...	૨૪૧
કાચ ઉપર ચિત્ર કાઢવાની રીત	...	...	૨૪૧
કાચને કાપવાની રીત	...	...	૨૪૧
કાચના વામજીને સાફ કરવાની રીત	...	...	૨૪૧
કાચ ઉપર અક્ષર ફાળવવાની રીત	...	...	૨૪૧
કાચની ચીમની લાખો રખત લકે તેમ કરવાની પુઝી	...	...	૨૪૨

પ્રકરણ ૨૨ મું. સાકડાં સંબંધી ભાત બાતના હુન્નરો.

માદા સાકડાને અજનુમના સાકડા મારક જનાવવાની રીત	...	...	૨૪૨
નકલી ફાલરેલા સાકડા ઉપર પાણીય કરવાની રીત	...	...	૨૪૨
સાકડા ઉપર સાલ, લીપે, કાચે તેમજ આસખાની	...	...	૨૪૨
રમ ચઢાવવાની રીત	...	...	૨૪૨
સાકડાના પાટીયા ઉપર રમ ચઢાવવા વિષે	...	...	૨૪૩
.. બેરને પ્રચલી જનારી નેચાથી ચીળે જનારી	...	...	૨૪૩
.. ઉપરથી જુનો રંમ કાઢી નાખવાની રીત	...	...	૨૪૩
સાકડાની ચીળે માપવા મટી ચીનાઈ ઉપર...	...	...	૨૪૩
.. પાટીયાં બીજામ નહિ તેમાં કરવાં...	...	...	૨૪૪
.. કાલ પુરવાનું વિજળ	...	...	૨૪૪
.. લાથીઈના જેવું જનાવનું	...	...	૨૪૪
.. ખવર જેવું જનાવનું	...	...	૨૪૪
✓ અને તેમજ કાઢને સુકી ચાંખવાનો પ્રયોગ	...	...	૨૪૪
✓ કાઢનું આખી જથ્થે નહિ તેમ કરવાની રીત	...	...	૨૪૪
પ્રકરણ ૨૩ મું. પાનુઓ સંબંધી ભિન્ન ભિન્ન પ્રયોગો.	...	...	૨૪૫
જનાવરી સોનું તથા રૂપું જનાવનું	...	...	૨૪૫

૧ તથા કાંચુ જનાવવાની રીત	...	...	૨૪૫
૨ પતી વોડીઓ કરવાનું સોનું	...	...	૨૪૬
૩ 'સોનું' જનાવવાની રીત	...	...	૨૪૬
૪ તક્ષીધારી , , , ,	...	...	૨૪૬
૫ પંટડીઓ, ચાંદ અને ખોટાં પહેણાં જનાવવાની ધાતુ.	...	...	૨૪૬
૬ અને જાંદુની ઝેણો	...	...	૨૪૬-૨૪૭
૭ નાં ધાતુ	...	...	૨૪૭
૮ તે ધાતુનો રસ કરવાનો રીત	...	...	૨૪૭
૯ ન સીંધવર સોધવા માટે રેણુ	...	...	૨૪૭
૧૦ તે રસ કરવાની રીત	...	...	૨૪૭
૧૧ ઘમીના સંધવાની રીત	...	...	૨૪૭
૧૨ તખંધી રૂપુ જાંચુ વિગેરે ધાતુઓ જુદી પાડવાની રીત.	...	...	૨૪૭
૧૩ , , રૂપાને કાઢવા માટેનો રીત	...	...	૨૪૭
૧૪ રૂપાના ઘમીના ધોવાની રીત	...	...	૨૪૭
૧૫ ન સીંધવર સાથે કરવાની રીત	...	...	૨૪૮
૧૬ , કાંચા અને પતેંગ સાથે કરવાની રીત	...	...	૨૪૮
૧૭ તેની નજીખંધી કાઢ કારી નાખવાને ઉપાય	...	...	૨૪૮
૧૮ ઉપરથી કાઢ દુર કરવાની રીત	...	...	૨૪૮
૧૯ કમળા સામાન ઉપર અગ્નિને ફેલાવવાની રીત	...	...	૨૪૮
૨૦ મા ઉપર રૂપાને મીઠીટ ચઢાવવાની રીત	...	...	૨૪૮
૨૧ મા ઉપર જાંચાને મીઠીટ , ,	...	...	૨૪૮
૨૨ , ચાંચા ઉપર કચાકને મીઠીટ , ,	...	...	૨૪૮
૨૩ , પીનજ ઉપર કચાક તથા જસતનો	...	...	૨૪૮
૨૪ તે તથા સોનાના મીઠીટ માટે જુદી , ,	...	...	૨૪૯
૨૫ તેની મીઠીટ કાઢારી નાંખવાનો રીત	...	...	૨૪૯
૨૬ કમળા તારને કચાક કરવાની રીત	...	...	૨૪૯
૨૭ તે ઉપર સોનાનો રોગ ચઢાવવાની રીત	...	...	૨૪૯

પ્રકરણ ૨૪ મું. તેણી અતરો વિગેરે મુગધો ચીજો  
જનાવવા વિષે.

૧ તખંધી જુદાનો કાઢવાની રીત	...	...	૨૪૯
૨ કાંચાનું તેલ જનાવવાની રીત	...	...	૨૪૯
૩ કંબેલી, શુભાગ અને મોઝરાના કુચ્છ તેલ	...	...	૨૪૯

કપૂર અને ઘીવારણનું તેલ	...	...	૨૫૪
ભવિષ્ય, ભવિષ્ય, ભવિષ્ય અને તજ, સર્વિષ્યનું તેલ	...	...	૨૫૪
નારંગી, મુલાખ અને કેવડાનું અત્તર	...	...	૨૫૪
મુખકાનું અત્તર	...	...	૨૫૪
નારંગીનું અત્તર કાઢવાની રીત	રીત	...	૨૫૪-૨૫૬
અંબર અને સર્વકરનું અત્તર	...	...	૨૫૬
મમે તે ભવિષ્ય પુત્રોમાંથી અત્તર કાઢવાની રીત	...	...	૨૫૬
શ્વેતરીયા પોદર જનાવવાની રીત	...	...	૨૫૬
પુષ્પોત્તર હંદ્રાવ તથા ખાદ્યાવી અંબર,	...	...	૨૫૬
તીક્તરીયા પરશુમ	"	"	૨૫૭
કામરોદર, ભવકરોદર તથા કમ્બેરીયન પોદર,	...	...	૨૫૭
મીઠોપાવરનું અન્ન	"	"	૨૫૮

✓ પ્રકરણ ૨૫ મું. જુરી જુરી ભવિષ્ય અર્થે તથા એસ-એસ

તૈયાર કરવાના દુનિયરો.

મુલાખ, ચંબેલી તથા મોતરાનો અર્થ	...	...	૨૫૮
કપૂરનો અર્થ કાઢવાની રીત	...	...	૨૫૮
રુખાળ, લીંબુ તથા કસ્તુરીનો અર્થ	...	...	૨૫૮
સર્વિષ્ય, ભવિષ્ય તથા તજનો અર્થ	...	...	૨૬૦
પીપર મીઠોનો અર્થ	"	"	૨૬૦
મુઠા, દાંત તથા કેમરનો અર્થ	"	...	૨૬૧
કોખાનનો અર્થ	"	...	૨૬૧
કામર અવોડીન,	"	...	૨૬૧
કામરથી, નારંગી અને ખવનું એસ-એસ	...	...	૨૬૧
ભવિષ્યનું એસ-એસ	"	...	૨૬૧
કામરનું એસ-એસ	"	...	૨૬૧

પ્રકરણ ૨૬ મું. મુતરનાં કપડાં ઉપર જુલા જુલા રંગ

મુલાવવા વિષે.

કપડાં રંગ મુલાવે ૨૪ મુલાવવાની રીત	...	...	૨૬૨
" મુલાવે, ભવિષ્ય અને કામર રંગ	"	...	૨૬૨
" કપડાં અને કામર રંગ	"	...	૨૬૪
" મુલાવે તથા કોમ્બેરીયન	"	...	૨૬૪

સ તથા પાંચે કાચે	"	... ૨૧૪
કે પીચે, આસખાની તથા જાંબુડે	"	... ૨૧૪
જાંબુડે, લીંદો તથા નારંગીએ	"	૨૧૪—૨૧૪
તે તથા સાદાચ રાંચે જુરે	"	... ૨૧૬
ખાંડીએ તથા વાળાં જેવે	"	... ૨૧૬
સમીસી પાંચે રંગ	"	... ૨૧૬
જુ ૨૭ મું. રેશમી કપડા ઉપર રંગે ચઢાવવાના પ્રયોગ.		
નારંગી અને લીંદો રંગ ચઢાવવાની રીત	...	૨૧૭
અને આસખાની	" "	... ૨૧૭
તથા પાંચે પીચે	" "	... ૨૧૮
જાંબુડે તથા પાંચે લીંદો	"	... ૨૧૮
મી રંગ ચઢાવવાની જીંજી રીત	...	૨૧૯
જાંબુડે તથા કાચે સોનેરી પીચે અને જીરખ રંગ	...	૨૧૯
જાંબુડે અને સાધારણ નારંગી રંગ ચઢાવવાની રીત	...	૨૧૯
જુ ૨૮ મું. ડીનના કપડા ઉપર રંગે ચઢાવવા વિશે.		
જાંચ રંગ ચઢાવવાની રીત	...	૨૨૦
મી, કુચખુચામી તથા વસંતી	" "	... ૨૨૦
મી, લીંદો તથા વાળાં	" "	... ૨૨૧
મી જુરે તથા પીચે	" "	... ૨૨૧
મી પીચે, આસખાની કાચે અને નારંગીએ રંગ	"	૨૨૨
જુ ૨૯ મું. સરખત તથા આઈસીમ બનાવવાના પ્રયોગો.		
જાં નારંગી તથા અનેનાસનો સરખત	...	૨૨૩
નો લીંદુનો અને સરખતનો સરખત	...	૨૨૩
કસકીપ બનાવવાની રીત	...	૨૨૩
જુ ૩૦ મું. લુદી લુદી બાતના મુરખાએ બનાવવા વિશે		
નાસનો અને આઈનો મુરખો	૨૨૪—૨૨૪	
જાંબુડે અંટરનો અને ફેરીનો મુરખો	...	૨૨૪
જાં પખસ અને સંચોનો મુરખો	...	૨૨૫
જાં કડોળાનો મુરખો	...	૨૨૬
જાંબુડે, લીંદો, અને સરખતનો	" "	... ૨૨૬
જુડો અને ફેરીનો	" "	... ૨૨૮

## પ્રકરણ ૩૧ મું. શરીર ખુલ્લુરત બનાવવાના પ્રયોગો

શરીર મદેડ બનાવવાની રીતો	...	૨૫
" સ્વચ્છ રાખવાની રીતો	...	૨૬
આમડીની કચણીઓ દૂર કરવાનો પ્રયોગ	...	૨૮
શરીર ઉપરથી ચીનગાનાં આમાં દૂર " "	...	૨૮
" ગુલ્મ	...	૨૮
રાત યોખ્યા રાખવાની મસી	...	૨૮
મદેડ ઉપરના ખીચ દૂર કરવાની રીત	...	૨૮
વાળ કાઢા કરવાની રીત	...	૨૮
વાળ ખરિ બતા બદલાવાની રીત	...	૨૮
ખીચ તથા આમાં કાઢી નાંખવાની રીત	...	૨૮
હાથની આમડી હાડી બત્તી બદલાવવાની રીત	...	૨૮
આમડીને મઠામં બાખવારી મેગરત્રી	...	૨૮
દંત ઉપર બાંધાયેલી પીળી બેગ દૂર કરવાની રીત	...	૨૮
વાળ કાઢા તમજ કાઢા કરવાની રીત	...	૨૮

## પ્રકરણ ૩૨ મું. ઝેર સ્ખંધી જિલ્લ જિલ્લ પ્રયોગો

ચીંછીના ઝેરના ઉપાયો	...	૨૮
કેંદના ઝેરના ઉપાયો	...	૨૮
હડાળા જુગાના ઝેરના ઉપાયો	...	૨૮
મનખખુમુના, માખા, પગુના, મોખપના ઝેરના ઉપાયો	...	૨૮
બંધામુના ઝેરના ઉપાયો	...	૨૮

## પ્રકરણ ૩૩ મું. ભુટ્ટી ભુટ્ટી બાતના મરૂયા બનાવવાની રીતો

મરૂયા, હાટ્ટો તથા મરૂયા મરૂયા	...	૨૮
કાઠો મરૂયા તથા કાઠો મરૂયા	...	૨૮
દેમકાંટ, હરેબાહાન તથા માવટો મરૂયા	...	૨૮
મરૂયા તથા હાટ્ટો મરૂયા	...	૨૮
મરૂયા મરૂયા	...	૨૮
હાટ્ટો મરૂયા	...	૨૮

## પ્રકરણ ૩૪ મું. ભુટ્ટી ભુટ્ટી બાતના મુરૂયા બનાવવાની રીતો

દેમકાંટ, બે કપુ મુરૂયા મુરૂયા	...	૨૮
બાતકાંટ તથા મુરૂયા મુરૂયા	...	૨૮

ધારી ચુર્ચ	... ૨૮૭
તથા જહાનગી ચુર્ચ	... ૨૮૭
મહા તથા મંદિરાગી ચુર્ચ	... ૨૮૭
ખાડી	... ૨૮૭
ચુર્ચ, ચામુ ચુર્ચ, રાજગઢ ચુર્ચ	૨૮૭—૨૮૮
તે તથા ખરાખાંચ ચુર્ચ	... ૨૮૮
તથા રાજાગી ચુર્ચ	... ૨૮૮
રાગી તથા રાજાગી ચુર્ચ	૨૮૮—૨૮૯
રાજા તથા રાજાગી ચુર્ચ	... ૨૮૯
રાજાગી અને રાજાગી ચુર્ચ	... ૨૮૯
રાજા અને રાજાગી ચુર્ચ	૨૮૯—૨૯૦
રાજાગી અને રાજાગી ચુર્ચ	... ૨૯૦
રાજાગી અને રાજાગી ચુર્ચ	... ૨૯૦
રાજાગી ચુર્ચ	... ૨૯૧
રાજાગી, રાજાગી, રાજાગી ચુર્ચ	... ૨૯૧
રાજાગી, રાજાગી, રાજાગી ચુર્ચ	... ૨૯૧
રાજાગી, રાજાગી, રાજાગી ચુર્ચ	... ૨૯૨
રાજાગી, રાજાગી, રાજાગી ચુર્ચ	... ૨૯૨

ସାମର ୨୪ ପ୍ର. ଶାମର: ଜନାବଦାନା ସମ୍ପର୍କ

કેલિફોર્નિયા રાજ્ય નવલખાની લિસ્ટ	...	૨૬૪
નં. ૧૪	...	૨૬૪
નવા કુરુલ પાલિકા અને નગર	...	૨૬૪
નં. પાલિકા નવલ કુરુલો નામ	...	૨૬૪
નિમ નવા કોરોનાલ	...	૨૬૪
ન. કુરુલો નવલ	...	૨૬૪
ન. નામનું અને કોરોનાલ નવલ	...	૨૬૪
ન. નામ, નામનું નવા કોરોનાલ નવલ	...	૨૬૪
ન. નવલ નામ નવા નામ	...	૨૬૪
નવા નવાલો નવલ	...	૨૬૪
નવાલો નવલ	...	૨૬૪
ન. કુરુલો નવલ નવલ	...	૨૬૪

પમનાં તળીયાંની જગનાનો	"	"	...
મેઘની મરમી, મેઘ પ્રહર તથા ક્ષમો	"	"	...
સજેખમ, કંઠડી, ઊંઘાંડીયા તથા કમળાનો	"	"	...
અશ્વર્જ, અટીલનું ઝેર તથા આમણનો	"	"	...
આંજણી, મરડો, આંખના દુઝનો	"	"	...
ચેપી રોગ, કંડમાગ, કુંભમરો	"	"	...
આંખજાલ તથા કનખા મપેલા છવડાનો	"	"	...
કાનની બહેરાઈ, અતિશય તથા બમડેલા લોહીનો	"	"	...
માથાની ઊંઘી તથા ઝિપરમના ઉપાવ			...
બેડેનું ભોલો બપ કરવાના તથા મર્મવંતીની કંઠડી	"	"	...
ચુંક, મડચુમડ, મચ્છાંના દરદો, સંધિયા	"	"	...
દાદર, ધંતુરાનું દુખતા ધન, મરડો, વાગુ	"	"	...
દુઝતા અથો તથા ધાતુપ્રખી	"	"	...
જુદી જુદી જાતની પોરીમો જનાવચની રીત			...
જરમાલ તથા રતાધ્યાનો ઉપાવ			...

### પ્રકરણ ૩૬ મું. જુદી જુદી જાતના પરચુરણ હુન્નરો

અમર દીવો જનાવચની કમળ	...	...	...
કપડામાં આમ રાખવી	...	...	...
નાચની વીંટી અથવા લીંબુ	...	...	...
ખાણીમાં બાકા કરવા	...	...	...
દેવતા પકડાયેલી જગવા નરિ	...	...	...
ખાણીમાં દીવો જગવાનું રીત	...	...	...
ખાંડનો બાકો કરવાની રીત	...	...	...
નારંગીયાં રંગ મોટાં લાવવાની રીત	...	...	...
ફેરી મોટી લાવવા ખાટે પ્રયોગ	...	...	...
કાડનાં રંગ મોટાં અને જીજ નાનાં	"	"	...
બોરડી ઉપર મોટાં બોર	"	"	...
કાડની કથમ કરવાની રીત	...	...	...
કાડમનાં રંગ મીઠાં લાવવાનો પ્રયોગ	...	...	...
આંખમાં તથા કંઠમાં કોળાનો મુરબ્બો	...	...	...
ફેરીનો મુરબ્બો	...	...	...
લમ્બુ લીંબુ અને મુલાખનું સરખત	...	...	...

# ઉત્તરસાગર.

પ્રકરણ ૧.

મીલનની બનાવવાના ઉદ્દેશ વિષે.

મીલનની બનાવવાની કામ જો કે અતિ પ્રાચીન કાળમાં પણ  
મલીન હતી, તેમજ ૧૯૧૧ના ૧૮૨૫ થી ૧૯૩૦ રાંચી,  
કાંપ અને ચોખ્ખો પ્રાચીન બાબતની મીલનની તૈયારી પણ નહોતી.  
કાંચ આમળના લોકો પણ મીલનને અમ કારીને તરિક ઉપર ચોખ્ખો  
મીલનની તૈયારી કરતા હતા અને તે ઉપરથી તે મીલન મીલનની  
મીલન નામ પાડ્યું છે. પરંતુ હાલમાં જાણમાં ને મીલનની બેચાલ  
તે મીલનની કારી ન હોય અને પ્રાચીન તેલોખ્ખો કાંપ અને  
કોઈ રાંચી સાર (મેનિંગ) કારી તેમની બનાવેલી હોય છે. એ  
પ્રકારે મીલન કાંચની રીત પહેલ વહેલાં ૧૮૩૦ માં  
ચાર્લ્સ બાઈ નામના કારીને દીધી કારી પરંતુ એ કારીને પણ  
અમી ગુદ કરી પ્રેમના રાંચી હતા. તેથી અમીમાં રહેલો જાણે  
પણે બહાર નીકળી જઈ પછી પણ જાણે એવે. પ્રેમના જાણે  
હતા, તેમની મીલનની બનાવવા હતા. પરંતુ તે પછી પણ  
વિશેષાત્ત વિશેષાત્ત જાણ વિશેષ રહેલો હતા તેથી તેમની  
બનાવેલી મીલનની બેચાલ પ્રાચીન લોકોને તેમની જાણે નહિ. પણ  
મીલનની પણ તે પછી પણ અમ કરી તેમાં રીતો મોજીને  
તૈયાર કરતા હતા, પરંતુ હાલની પ્રાચીન પ્રકારની મીલનની તૈયારી  
કારી કરતા નહોતી. પરંતુ ત્યાર બાદ મીલનના નામના મુદત્તે સિદ્ધ  
કારી બધું કે કોઈ જાણે તેલો ખાલ મીલન જાણેનાં જાણેનાં ન  
હોય તેમાં મુખ્ય ત્રણ જાણે સમાવેલા છે. જેમાં એક જાણે વિ-  
શ્વકારી નામનો મીલન છે, અને બીજો જાણે વિશેષાત્ત, તેમજ  
ત્રીજો જાણે જાણે જેવું પ્રકારી હતા છે. વિશ્વકારી મીલન પછી  
હોય તેમાં કારી રીતજાણ રીતે જાણેનાં મુખ્ય સમાવેલો છે,  
પરંતુ વિશેષાત્ત પ્રકારી હોય જાણે કરતું નથી, અને તેથી રી-





પણ સીખાડેને વધારે સોષવાર પડે તેમ નથી. વળી આ પુસ્તામાં બધું સમાવવાને જગ્યા પૂજી નથી. ખારે માત્ર પાંચમી રીતનો જ વિચાર કરીએ.

કાષ્ટજી જગી રહે એવી જાનના સ્તિગ્ધ પદાર્થની મીઠુનલી તારી દર્શાવ છે, પરંતુ દરેક જાનનાં ગ્રાહીઓમાંથી કાષ્ટમાં આવી ચરખી, અથવા વનસ્પતિનાં બીજાંમયેથી કાષ્ટમાં આવેલાં તેઓ- ગિરિસેરાહન, સ્તિગ્ધ એલિડ, અને પાકી એ પાકી મુખ્ય હોય, તેમાં ગિરિસેરાહન જોખમર મળી રાકતું નથી, ખારે તેને જુદું સ્તિગ્ધ કાઢી લેશે. જાદ તે એલિડમાં ને પાતળાં જામ હોય. દુર રી પદ જામ રહે તેની મીઠુનલી જનાવલી એકું ઉપરની કીડતરી આપણા સમજવામાં આવ્યું. અને તેથી ગિરિસેરાહન રીતે અથમ કરતું તે જાન સમજવાની રહી. તેજી દરેક જાનનાં શેષમાં સ્તિગ્ધ એલિડનો જામ એક સરખા પ્રમાણમાં ન દોનાં શેષાજ વધારે ખાપમાં હોય છે, અને તેથી કષ્ટ જાનનાં તેઓ વાપરવાં જાપણને વિશેષ ઉપયોગી થઈ પડે તેનો પ્રથમ વિચાર કરીએ.

અમે તે જાનના તેજમયે ગિરિસેરાહન કાઢી નાંખવામાં આવે છે. પછી ને પદ સ્તિગ્ધ એલિડ રહે છે તેમાં અને ચોખ્ખા મીઠુમાં કષ્ટ રરક નથી. અને તેથી તેજ ક ચરખી પછવાડે મપન કરવા કરતાં ને મીઠુમાંથી જ મીઠુનલી જનાવલામાં આવે તે વધારે સુકાશમ પડે એ દેખીતું છે. પરંતુ મીઠુને ઉપયોગ જીલ દુનરોમાં થતો હોવાથી તે જલું મેંધુ મલે છે નેથી હાથના જાનનામાં તેની મીઠુનલીએ કરવામાં વધારે જરૂરો તેમ નથી.

મધમાખીએના મધપુરાનું મીઠુ જાદ કરતાં હાથમાં વળી ચીન, જાનના વિચેરે દેશમાં કાઢીએક જાનના કાઢોમાંથી મીઠુ તેવાર કરવામાં આવે છે ને ચીનાઈ મીઠુ, જાનની મીઠુ વિચેરેના નામથી ઓગળવામાં આવે છે, પરંતુ તેમાં કાઢે આપણા દેશમાં નથી. ૧૫-૨૫ નામનાં માણસના તેજમાંથી મીઠુનલીને રોમ પદાર્થ મળી આવે છે, ને ૨૫માં સિદ્ધિના નામે ઓગળાવ છે. વળી રહિયા, પ્રેટ્ઝિન વિચેરે મેંધુ હાથમાં જાનનાંથી ખારાશીન તેમજ એટાલિસિડ નામનાં જનિત મીઠુ મળી આવે છે તેનો પણ મુદ રી મીઠુનલીએ જનાવલામાં એ છે. હાથમાં જાદરેશમાં પણ એ જાનનું મીઠુ નીકળતું હોવાથી લંબી પણ પુષ્કળ મીઠુનલીએ જની આ દેશમાં આવે છે. પરંતુ તે પણ અવે મળી રહે તેમ નથી.



મહુ એકસરખી રીતે બે સિવસ મુખી ઉઝાગવું. બાદ તેને સ્થિર રહેવું એટલે પાણી ઉપર સિન્ધ એસિડ ( સિઝરીઝ એસિડ ) ને ડાઘી લેવો. આ રીતે નિકળી આવેલા તે એસિડમાં ખીળતા એસિડનો બામ હોય છે, જેથી દલદલ ઘનપડે ઘમી ડાઘી નિરાદો કરી આડી રહેવા પદ એજાને ડિસ્ટીલરી સીસ્ટમથી કાઢવો. ( જેવી રીતે પીચનો ઘા મળાય છે તેવી રીતે નળી-મધી મળી લેવો ) એટલે સ્વચ્છ અને પદ સિઝરીઝ એસિડ ર થશે છતાં બે એમાં થોડો થલો જલુ પાતળા એસિડનો બામ એવું સમજાય તો અરમ ઘનપડે તેને ઘમી કાઢવો.

આ રીતે પાતળા તેલના ૧૦૦ બામમાંથી ૪૦ થી ૪૩ બામ પીચો પાતળા એસિડ અને ૫૫ થી ૬૦ બામ નેટલો મીલુનતા ડાઘી થોગપ પદ, સિન્ધ એસિડ તૈયાર થાય છે, અને તે ૧૫૬ નહેલટના અંશ કરતાં ઓછી મરખીએ ઓગળી જતો નથી. પછી ૧૧૨ ફારનહેઇટની આદર ને એસિડ ઓગળી જતો નથી તે જલુની જનાવામાં ઉપયોગી પદ પડે છે ખાતે આ પ્રમાણે નિાવેલા નમુ એસિડમાંથી વલમ મીલુનતા જતી રહે છે. વળી જે પાતળા એસિડ નિકળે છે તે નામો ન જતાં સાલુ જનાવવાના કામમાં વપ- ના છે, અથવા તો જેમ તેજવી ઉપર કિયા કરવામાં આવે છે તેમ ના ઉપર જલુ શીધી તેજવની કિયા કરવાથી તેનો પદ સિન્ધ એસિડ જતી રહે છે.

મીલુનતાની રીવેરા-વારો તૈયાર કરવી—સાધારણ રીતે મેતાં મીલુનતા મુખ્ય બે પદાર્થોની જનેરી હોય છે. ૧ જગી રહે એવો સોડ પદ પદાર્થ ( મીલુ અથવા સિઝરીઝ ) અને તે પદાર્થ પાતળા થાય એટલે તેને જ્યોનમાં લેઈ જલુર સાધન એટલે રીવેરા. આ બેમાં સિઝરીઝ કેમ તૈયાર કરવો તેની માદિની આવશ્યકતા આવી. હવે રીવેરા કેવી રીતે તૈયાર કરવી તેની માદિની આપડે હીએ.

વાટ એ જલુ મીલુનતાનો એક જલમ છે, જેથી મીલુનતાની જલદાનના માધને મધનેસની જલદાનનીજ વાટ જલુ દોરી લેઈએ, નદિતો જલદાનનીજ જલોમર થઈ રહેશે નદિ. સાધારણ રીતે એક દેમ આસવાથી મીલુનતાની માટે એક અઝમાંજ જલદાન વાગી વાટ દોરો લેઈએ. અઝમાંજ દેમમાં જેવી રીતે માદિના કાલ્પના રિવામાં જાનવાને માટે દાખે જલોને રીવેરા તૈયાર કરવામાં આવે છે, તેવી રીતે રીવેરા તૈયાર કરીને તેથી જલુ રીવેરા ઓછી કરીને વાટ તૈયાર

૧૭૫. ૧ ગાય નગર હાંસી સુર  
 ૧૮૦. ૧ કાવેર ૧૨ રક્ષાને એવી  
 ૧૮૧. ૧ રા. ૧ આલે ૭. એ વાડને  
 ૧૮૨. ૧૦ આ. ૭ કારખ  
 ૧૮૩. ૧ ૧૧ ભા. ૧૦ રૂ. ૫૦  
 ૧૮૪. ૧૦ રૂ. ૧૦ પરીક્ષ  
 ૧૮૫. ૧૦ રૂ. ૧૦ પરીક્ષ  
 ૧૮૬. ૧૦ રૂ. ૧૦ પરીક્ષ  
 ૧૮૭. ૧૦ રૂ. ૧૦ પરીક્ષ  
 ૧૮૮. ૧૦ રૂ. ૧૦ પરીક્ષ  
 ૧૮૯. ૧૦ રૂ. ૧૦ પરીક્ષ  
 ૧૯૦. ૧૦ રૂ. ૧૦ પરીક્ષ  
 ૧૯૧. ૧૦ રૂ. ૧૦ પરીક્ષ  
 ૧૯૨. ૧૦ રૂ. ૧૦ પરીક્ષ  
 ૧૯૩. ૧૦ રૂ. ૧૦ પરીક્ષ  
 ૧૯૪. ૧૦ રૂ. ૧૦ પરીક્ષ  
 ૧૯૫. ૧૦ રૂ. ૧૦ પરીક્ષ  
 ૧૯૬. ૧૦ રૂ. ૧૦ પરીક્ષ  
 ૧૯૭. ૧૦ રૂ. ૧૦ પરીક્ષ  
 ૧૯૮. ૧૦ રૂ. ૧૦ પરીક્ષ  
 ૧૯૯. ૧૦ રૂ. ૧૦ પરીક્ષ  
 ૨૦૦. ૧૦ રૂ. ૧૦ પરીક્ષ

૨૦૧. ૧૦ રૂ. ૧૦ પરીક્ષ  
 ૨૦૨. ૧૦ રૂ. ૧૦ પરીક્ષ  
 ૨૦૩. ૧૦ રૂ. ૧૦ પરીક્ષ  
 ૨૦૪. ૧૦ રૂ. ૧૦ પરીક્ષ

૨૦૫. ૧૦ રૂ. ૧૦ પરીક્ષ  
 ૨૦૬. ૧૦ રૂ. ૧૦ પરીક્ષ  
 ૨૦૭. ૧૦ રૂ. ૧૦ પરીક્ષ

૨૦૮. ૧૦ રૂ. ૧૦ પરીક્ષ  
 ૨૦૯. ૧૦ રૂ. ૧૦ પરીક્ષ  
 ૨૧૦. ૧૦ રૂ. ૧૦ પરીક્ષ

૨૧૧. ૧૦ રૂ. ૧૦ પરીક્ષ  
 ૨૧૨. ૧૦ રૂ. ૧૦ પરીક્ષ



માટે થઈ પડ્યાં તેમજ વાટો કેવી રીતે જનાવવી તેની માહિતી આપવામાં આવી. દરે તેમાંથી મીઠુમતીઓ કેવી રીતે જનાવવી તેને વિચાર કરવો.

મીઠુમતીઓ હાથમાં મુખ્ય ચાર રીતોથી જનાવવામાં આવે છે. ૧. ઝિંઝા થઈ પડ્યાંને પાતળો કરી તેમાં હીવેટો બોળી કાઢી નૈવાર કરવી. ૨. પાતળું કરેલું દ્રવ્ય વાટ ઉપર રેડીને મીઠુમતી તૈયાર કરવી. ૩. થઈ દ્રવ્ય પાતળું કરીને પછી વાટ ચમેકા સંચામાં રેડીને મીઠુમતી તૈયાર કરવી. ૪. નાછટ સાછટસ એટલે દીવાના ખડકે પરમા વાપરવાના મીઠુમતીઓ કે જે હાથ દીવાના નામે ઓળખાય છે તે તૈયાર કરવી.

આ ચારે પ્રકારો પૈકી વાટ ચમેકા સાંચામાંથી દ્રવ્ય રેડીને તૈયાર કરવામાં આવતી મીઠુમતીઓ હાથમાં બહુ જનાવવામાં આવે છે. કારણ તે દેખાવમાં સ્વાસ્થ્યદાયક હોય છે, જેથી તે લોકોને બહુ પસંદ પડે છે એ મીઠુમતીઓ નામે મુજબ રીતે જનાવવામાં આવે છે. મીઠુમતીઓ જનાવવાને માટે પાતળું કરેલું દ્રવ્ય જે નળીઓમાં રેડવામાં આવે છે તે નળીઓ ઢીલના ખરોમાંથી જનાવેલી હોઈ મીઠુમતીના સાચાને નામે ઓળખાયામાં આવે છે. એવી નળીઓ વીંછપી એકસો ચોવીસ સુધી એક પેડીમાં ત્રણ ચાર હારોમાં મોડાયેલી હોય છે. એ પેડી સંચાની પેડીના નામે ઓળખાય છે. એ પેડીઓ જે નજાની જનાવવામાં આવે છે. ૧. હાથ સંચાની પેડી, ૨. મોટા સંચાની પેડી પરતુ મોટા નવાની પેડી માટે ખામ થઈ નૈવાર કરવું પડે છે, જેથી તાના ઝાંખાવાયામાં લેને ન વાપરતાં હાથ સંચાનીજ પેડી વાપરે છે. અને તેથી તે સંજોગો માહિતી અંગે આપવામાં આવે છે.

હાથ સંચાની પેડી માટે જે નળીઓ તૈયાર કરવામાં આવે છે તેમની સંજોગ તેમજ અંદરની જાણુઓ બાહ્ય તૈયાર થતાં નાનુમતાની વચાઈ તેમજ બાહ્ય એટલે હોય છે. આ નળીના ઉપર નરોટા કરવા નીચેની જાણુનું મોટું સાંકડું હોય છે. દરેક પેડીમાં એવી નળીઓ ત્રણથી ઊંચી સુધી મોડવામાં આવે છે. આ નળીઓની અંદરની જાણુએ જરાગર કપાઈતો દોળ હોઈ પાંચીસ કરી જરાગર સજ કરેલી હોય છે.

એ નળીઓ મોડવાને માટે જે પેડીઓ વાપરવામાં આવે છે તે રૂંધ જાણુ વાળી હોય છે. એટલે ચારે જાણુ અને તળેટુ માત્ર

દોષ ઉપર દાંડણું ન દોનાં ખાલી બોખોની મારફ દોષ છે. એ પેટી લાગાની દોષ તેના તળીખાની બાજુએ છિદ્ર પાડી તેમાં નગીઓ બેસાડવામાં આવે છે. પેટીમાં રેડવામાં આવેલું પ્રવાહી દબ્ય ખદાર ન ટપકી જતાં સાંચાઓમાંજ જળ્ય તેથી રીતે એ સાંચા-નગીઓ ખદ બેસાડેલી દોષ છે. નગીઓનું પડોયું મદોડું પેટીના તળીખાની અંદરની બાજુ રહે અને કળીધર સાંકડું મદોડું નીચલી બાજુ લગ- હતું રહે તેથી રીતે એ નગીઓને ઝોલવવામાં આવે છે-પેટીની ઉચાઈ એટલે હાથ મુખારે ત્રણ ઈંચ દોષી જોઈએ.

એ પ્રમાણે ઝોલેલી દરેક નગીઓની નીચે લખડતી રાચને છેડે બોખડી દુક લાગુ કરી રાખવો. એ દુક સાથે વાટ બાંધીને તે કળીધર છેડાના છીડમાંથી હેઈ નગોના મદોડા થાટે તે વાટ પેટીમાં કાઢવામાં આવે છે. માટે જોટલી નગીઓ દોષ તે દરેકને એવો દુક લાગુ કરી રાખવો.

નગીઓથી વાટ પેટીની અંદર કાઢવા બાદ તે જોતખર પેટીના મધ્ય ભાગે રહે એટલા માટે તેને બાંધી રાખવી પડે છે. એટલા માટે દરેક નગી ઉપર એટલે પેટીની કીનારી ઉપર લોખંડી તારની ચોક્કસ એવા આધારની બરાખર બાંધી લેવામાં આવે છે. કાંઈ કાંઈ ચોક્કસના ખદલે લોખંડના સળીઓ લાગુ કરે છે. માટે જેમ સોલવાર પડે તેમ તૈયાર કરી પછી નગીમાંથી બદાર કાઢવામાં આવેલો વાટનો છેડો તે સાથે બાંધી રાખવો. એ પ્રમાણે તૈયારી કર્યા બાદ તેમાં રિંગબ એસિડને રેડવામાં આવે છે, તે કામ કરવાની માદિતી આ પ્રમાણે છે. જો સંચા-નગીઓ, અને તેમાં રેડવાનું દબ્ય એ જાલ્ને જોઈએ તે કરનાં વધારે ઈંડાં દોષ તેમાંથી બનનારી મીજુમતીઓ બરા- ખર ખદ ન થતાં તેમાં છીદ્રો રહે છે, અને તેથી તે પ્રવાહી સંચામાં રેડતી વખતે કટકું મરમ લોડું જોઈએ, સચો કટકો મરમ દોષો જોઈએ, તેમજ તે કટલી વખતમાં કેવા પ્રકારે ઈંડું કરવું જોઈએ તેની માદિતી અવશ્ય હોવી જોઈએ. રીટબરીન એસિડને પાતળો દરવાને ખલું કરી ૧૨૮ થી ૧૪૨ ફોરનહેટ જોટલી મરમી જોઈએ છે. અને તેને ઝોલવાના સંચાની મરમી તેના કત્તાં દરેક અંચ ઝોલ્લી દોષી જોઈએ. એટલા માટે રિટબરીન એસિડને પાતળો કર- વામાં જોટલી મરમી લાગે તેનાથી દરેક અંચ ઝોલ્લી મરમી વડે એટલે મુખારે ૧૧૮ થી ૧૩૨ અંચ જોટલી મરમીથી નગીઓ મરમ કરવી. બાદ તે પ્રવાહી દબને એક નાના વાસણમાં હેઈ તે





ખંડની ન હોતાં ચીનાઈ કે સાદી માટીની હોવી જોઈએ, કારણ  
 સિંચારીન એ વનસ્પતિમાંથી જનારેલો એસિડ એટલે ખાટો પદાર્થ  
 છે, અને તેથી તેનો સ્પર્શ જો લોખંડ અથવા પીત્તલને થાય તો  
 તેમાંથી થીસે કાદ ઉત્પન્ન થાય છે. આ કાદાને ફરતું જડારની  
 બાજુએ લોખંડનું પત્તું જડવામાં આવે છે. એ જાણ એવી રીતે  
 જડવામાં આવે કે માટીની કદાઈ અને તે જગતની વચ્ચે પોલાણ  
 રહે. પછી તે લોખંડના પતરાની અંદર ગાદી હોવામાં આવે છે.  
 જેની અરખીવડે માટીની કદાઈ મટિલું દબાવે અને થઈ તેની અંદર  
 જે પાણીનો જામ હોય છે તે સુકાઈ જાય છે. આ જામને કદાઈઓનું  
 માથા જેટલા સાંચા હોય અને તે બરવામાં જેટલું પ્રવાહી દબાવે  
 હોય તે પ્રમાણમાં રાખવામાં આવે છે. જો આ પ્રમાણે માથાકો  
 કરવી ન હાવે તો છાપખાનાઓમાં ફલ બરવાને માટે સરસ અરમ  
 કરી જોખાવવાને માટે જે કીટલીઓ વપરાય છે તેવી જાતની કીટ-  
 લીઓ વાપરવી. અમર તો એક મોટા ચર પાલ્કીથી બરી ઉઠાવતાં  
 તેમાંથી વરાગ નિકળવા લાગે એટલે તેના મોઢા ઉપર એક લાક-  
 ડાના વાસણમાં બરીને એસિડ મૂકે એટલે તે વાસણના તળીએ  
 વરાગ લામવાથી તેની અરખીવડે એસિડ જેવો જોઈએ તેવો અરમ  
 થઈ પ્રવાહી થઈ.

સંચા અરમ કરવા—પ્રમાણ સિવાવના કાલસાના અંમારા  
 વડે બંદી સમીઓ નગીઓના નીચે નાખી તે વડે નગીઓને ૧૧૮  
 થી ૧૩૨ અંચ જેટલી અરમ કરવી.

મીઝુમતીઓ તૈયાર કરવાને માટે જ્યાં આમજ આ દાષસં-  
 ચાની પેટી રાખવામાં આવી હોય તેનાથી દબાવવાનું કરવાની  
 તેમજ કોઈ કરવાની કદાઈઓ ફેરવે છે એવવા બીજા એરડીમાં  
 રાખવી. કારણ તે દબાવવાનું કરવાને માટે છાંયવામાં આવતી વરા-  
 ગનો કદાઈ જામ વાતાવરણમાં મળી આજુબાજુના બીજા સુકા  
 પદાર્થોમાં મિશ્ર થવાથી ફેરવાએક કાનમાં દરમન આવે છે.

સંચાઓમાં એ દબાવે રેકવાને માટે જે વાસણો વપરાય છે તે  
 શાગ પીરસવાના કમંડળ જેવા હોય છે, એ કમંડળ ધક્કા ખાને  
 લાકડાનાં કરીને વાપરવામાં આવે છે. છતાં જો લોખંડનાં વાપરવાં  
 હોય તો તેના ઉપર ચીનાઈ માટીનો ઢોગ ચડાવેલો હોવો જોઈએ.  
 રેક વાસણ થઈ કરીને સોયદોર પ્રવાહી સમાવે એવડા માથામાં હોય  
 છે, છતાં જો દાષસંચાની પેટી નાની મોટી હોય તો તે મુજબ નાનાં



ભડી બાણુ આંધુ વડે ઠેલીને સાર કરતી. એ પ્રમાણે મીઠુનતી સગમાવવાની કગીલાર બાણુ નમેની તરફ રહે, અને જુધાની બાણુ ઉપરની તરફ રહે એવી રીતે નગીઓ ગોદારીને મીઠુનતીઓ તૈયાર કરવામાં આવે છે; અને તૈયાર કરવાને માટે હાથ મંડામાં ઉપર મુજબ શમ કરવું પડે છે. કેટલીએક વખતે જરૂર મળ્યાં તો ગિટખરીક એ-મિના હર સોભાવમાં વજુધી રાંચ આગ જેટલું મધમાખીનું મીઠુ પળ ઉમેરવામાં આવે છે.

વરી એક બાણુથી કગીલાર અને બીજા બાણુથી વડોગી એવો નગીઓ ન વાપરતાં કેટલાએક કારખાનાવાળાઓ જન્ને તરફથી મ-રખા બ્રાહ્મણો એટલે જુમજીના જેવા બ્રાહ્મણ, હવતી નગીઓ પણ વાપરે છે. અને તેથી જો એવી નગીઓ વાપરી મીઠુનતીઓ જનાવી દોષ તો પાછળથી તેમની એક બાણુની રાય માંધુ વડે ઠેલીને અથવા તો પેન્સિય કાઢવાનો જે મંચો આવે છે તેથી સચ્ચાની માલવડે ઠેલીને કગીલાર મીઠુનતીઓ તૈયાર કરવામાં આવે છે.

એ મુજબ તૈયાર થયેલી મીઠુનતીઓને પછી ત્યાંથી પેક કર-વાના હાઉસમાં કેઈ જવામાં આવે છે. અને ત્યાં તેને ઉપર મુજબ કગીલાર વિચેરે જનાવથી દોષ તે જનાવના પાક પેક કરવામાં આવે છે. પેક કરવાને માટે ઉપરની બાણુએ જોડો અને આસપાસી રાંચનો તેમજ અંકરની બાણુએ પોશા અને જોડો ચાનડો એવો કાચવ પડાય છે. એ જલે જળના કાચે જોડો આકાર કાનું પડીકું બંધવું દોષ તેનો વિચાર કરીને તેટલા માવમાં કાંઈને તૈયાર યુજવામાં આવે છે.

પેકિંગ કરવાની રીત—મીઠુનતીઓ પેક કરવાને જે રાંચ વપ-રાય છે, તે રાંચ બાણુએવાતીએ પેકી દોષ છે. જરૂર બાણુનાં ચાર અને તળીબાનું એક એમ રાંચ જાડીવંતી તે જાડેથી દોષ એવી ઉપરની બાણુ ઉપાડી દોષ છે, અને તે જાડીવંતી કેટલું એવો દોષ છે કે જ્યારે જોડો તારે તેનો રાંચાઈ અથવા તો પડોડાખનાં જાડીવ આપે પાછાં કરીને તે પેકિંગ એકમે તેથી રાંચો અરુપરોટી કરી કાઢીએ રાંચનો પાસે એમને પેક કરવાર બાણુમ પ્રથમ જાડો, બાણુની રાંચનો કાચવ પોડાવા દાખમાં કે છે, જ્યાં તેના ઉપર પેકી જાડો કાચવ રાંચો તે જલે કાચેને પેકિંગ પડે છે. જ્યાં એકમે તેથી મીઠુનતી-ઓ કેઈ તે કાચાની વડોવચ એક ઉપર એક એમ અરુખિતિને કુ-ખાતે મીઠુનતીઓનો રાંચાણી અને બાણુઓ નગરના કાચવડા છેડા-વાનો એક એક ઉપર થાયો તે દોષો જ્યાં નરે એકા માટે તેના



એમાં ફરતો એ પાણીમાંથી તેજની બહારનો ભાગ જ્યાં  
માટે તેમાં કંઈકુનાનું પાણી ઉમેરવામાં આવે છે. કંઈકુનાનું પાણી  
ઉમેરવાથી તેમાં ઉભરો આવે છે. અને તેથી એ પાણી રેડવા ક્ષત  
પણ તેમાં ઉભરો ન આવે ત્યાં સુધી ચુનાનું પાણી વારંવાર રેડવામાં  
આવે છે. જાર તે પાણીને મુઠે મઠારી દશગવામાં આવે છે  
એટલે પાણીનો ભાગ બધો જઈ જાય વિષેસેરાઈન જ થીથી રહે છે,  
જેનો રંગ તપખારીમાં ફિંવા લાલારૂપર દોષ છે, અને મધ જેવું ઘનગું  
દોષ છે માટે તે અગુદ મજાનું દોષ તેનો ઉપરોક્ત રંગ કાઢી, ઘાલી  
ખનાવવા વિશેરે કામોમાં વાપરે છે. મુદ વિષેસેરાઈન રંગ વધારતું,  
પારાઈ, મધ જેવું ઘનગું, અને અત્યંત મધુર દોષ છે. માટે  
તેનું ખનાવવાને સારી રૂપ નિશાવવાથી તેને અગ્નિ દેશમાં આવે છે.

નાકક લાકકસ અથવા હાથ દીવા માટે મીઠુખતીએ  
ખનાવવાની રીત—દાણ દીવા એટલે એક જગાએથી બીજી જગાએ  
સરેખ ઉઠાવીને કોઈ જગ્યા અગ્નિ પડે એવા તેજને કાઢીવામાં પુરીને  
કરવાના દીવાની અવેજમાં વધારાની એ મીઠુખતીએ નૈશર કરવામાં  
આવે છે, તેઓ એ પ્રમાણની રીતથી નૈશર કરવામાં આવે છે.

૧ પાણીમાં રાખીને નાગવાની મીઠુખતીએ. (૨) કથાકમાં  
અથવા તે ઉપાડી જગ્યા ઉપર રાખી નાગવાની દાણ દીવાની મી-  
ઠુખતીએ. આ જગ્યા પ્રમાણની મીઠુખતીએનો અક્ષર નાના પંચ  
કાવના જેવો દોષ તેઓના જગ્યાએ વાટ રાખવામાં આવેથી દોષ  
છે, અને એનો રંગ દીવો ૧ થી ૧૦ કથાક સુધી જગ્યા દો એટલા  
રિત્તીએ એમિટ અથવા રેડાઈને મીઠુએ તે નાગવામાં આવેનો  
દોષ છે, એવા દીવાઓ એક કાઠાઈની પેટીમાં ૧ થી ૧૦ સુધી  
રેક રીતે રેકવામાં આવે છે. એ દીવા પાણીમાં રાખીને નાગવાને  
માટે ખનાવવાના દોષ છે. તેઓના માટે રંગોન અથવા સ્વાદ કા-  
મળનાં કંઈકીન આકારનાં પંચવાનો ખનાવી પછી તેમાં જેવા  
કાવમાં આકારિ મીઠુ અથવા રિત્તીએ એમિટ વાગે કાઠી રેડ-  
વામાં આવે છે. અને તે પા દાણ એટલે તેમાં એક વાર કામુ  
કરવામાં આવે છે, એટલે દાણ દીવો નૈશર થશે અગ્નિમાં આવે  
છે, અથવા એક નદિ નો એમાં નૈશર મીઠુખતીએ કાઠી એક  
કામળના પંચકર્ષમાં ૫૧ નેલાડી કાઠ તેમાં વાટ લાગુ પડવામાં આવે  
છે. આવી રીતે કામળના નાગવેશ દાણ દીવા કામળના આકારમાં  
અથવા દીવના વાલખામાં રાખી જગ્યા તેમાં રાખી નાગવામાં આવે



શામળી પેટીએ જનાવવાનો થયો. કસ્ટોડિયન બોલો જ્યારે એનાથી  
પાટીએ વધારે કિંમતે જનારી કાશવ તેમ છે, ખારે તેણે થાકો  
પામે એએ તેણે આશરનાં પંચપાત્રો નેવાર કસ્ટોડિયન જેવાં

બીજું શામ—એ મુજબ પંચપાત્રો તેવાર કસ્ટોડિયન ખાર તેમ  
પાત્રું મેં સિવિલ કમ્પ્લેન્ટ્સ એ બીજું શામ છે. આ શામ ખારે  
આશરનાં મેં જીવન સિવિલ કમ્પ્લેન્ટ્સ એ એ જન્મે બીજીને  
મિથળ જમ્ પાત્રવામાં આવે છે. અને તે કિંમતો એટલા કમા  
કુટી જળી લકારા આપના જનાવવાના દોષ ને પ્રમાણમાં તે કમા  
એનામાં આવે છે. એનો દિમાખ એવો છે કે ૧૯૪૭ આશરનાં  
મેં જીવે કમામાં ૧૨૫ દેન જલે છે, અને સિવિલ કમ્પ્લેન્ટ્સ ૧૦  
કમા ૧૫૧ દેન જલે છે. જમ્ ને જન્મે બીજીને મિથળ જી જનાવ  
દોષ તે એ કમામાં મુખાર ૧૩૦ દેન જલે છે. અને એ દિમાખે  
૫, આ ૧ કમા ૧૫૧ પોતે એટલા કમા કુટી આવી લકારા તે  
કિંમતો જનાવવાના દોષ ને પ્રમાણમાં કમ્પ્લેન્ટ્સ એ એ  
કમ્પ્લેન્ટ્સ જમ્ મુજબ ને રીતે છે. કમા કમા કમા, નાકા, એ  
કમાને કમા, એ જમ્ હરિતે પચપાત્રમાં એને છે, અને જમ  
આવજ તે જમ જના ખાર તેમાં વાર વચજ કરે છે. જમ્ આ  
કિંમતો શામ દોષ કમા, ખારે કમા કમાને પાત્રું હરિતે તેમ કમા  
નાની નાની મેં જનાવવાનો નેવાર કરે છે. આ મેં જનાવવાનો વા.  
કમા ૧૨૫ ને ખાર વચિવજ સિવિલ દોષ છે, એ પ્રમાણે નેવાર કમા  
મેં જનાવવાનો પંચપાત્રમાં કમા વેળાની જમ્ તેવા વચિવજ દેનાર  
સિવિલ વાર વચજ કરે છે. જમ્ આ પ્રમાણે વચિવજ કિંમતો  
મેં જનાવવાનો નેવાર કમામાં જમ્ કમાની કરે કરે છે. અને જમ  
વાવજ મેં જમ્ શામ જમ્ કમાની છે. એવી કમા વાર કિંમતો  
જનાવવાની એ નવિવ કમા કિંમતોમાં એવી છે. એ કમા જે કમા  
શામ જનાં કમા જમા કમા, એવાં પચપાત્રો જમ્ કરે કરેની  
જમા. એ કિંમતો એવી એ કમા છે.

એ કમાને જમા તે જમાને કમા કરે કરે કરે  
તેવા કરે જમા મેં જમાને જમા સિવિલ કરે છે. એ કમા કરે  
મુખાર ૧૨૫ કિંમતો વચિવજ આવે છે, અને તેવા કમા વચિવજ  
તેવાં કમાને કમા એવાં કરે જમા ૧૦ કરે કરે  
કમા એવાં કરે કરે એવી કિંમતો વચિવજ કરે કરે  
કમા ૧૨૫ જમા એ કમા કરે કરે કરે કરે કરે કરે કરે



તૈયાર કરવાના દીવાના ઘેરાવા નેટવા ઘેસવાનો જોગ ખાડો તૈયાર કરવો, એ રીતે ખાડા તૈયાર કરવાથી તે રકુ દરેક હાથ દીવાની મધ્યોમધ્ય રહેશે, અને વગી તે રકુને કાઢી લેવાથી દરેક હાથ દીવે પણ તે રકુની સાથે ઉચકાઈ આવશે, વગી રકુના લીધે દરેક દીવામાં વાટ દાખલ કરવાનું હિંદ પણ રહેશે. દરેક રકુની આગુત્રાગુ સોખંડની એક એક જુગમી હાથ દીવાના આગર નેવડી લેઈ ખાડામાં ઉભી બેસાડવી. આ જુગમીમાં તૈયાર કરેલું દબ્બ રેડવાથી તે કડી થઈ યતાં મીલુનથી તૈયાર થશે. આ પ્રમાણે તમવીજ કરવાથી માત્ર એકજ પાટીવાના સાધનથી એકી વખતે ૧૪૪ હાથ દીવા તૈયાર થાય છે, છતાં જો વધારે જનાવવાની સવડ હોય તો એવાં પાટીયાં જોઈએ તેટલાં જનાવવાં.

આ પ્રમાણે તૈયાર કરવામાં આવતા હાથ દીવાઓમાં જે સિદ્ધિ-રીક એસિડ વાપરવામાં આવે છે, તે થલું કરીને કાપરેસ તેલમાંથી કાઢવામાં આવેલો હોય છે, અથવા તો બીજાં તેલોમાંથી કાઢવામાં આવેલો સિદ્ધિ-રીક એસિડ ૧૦ થી ૧૦ બામ, અને કાપરેસ તેલમાંથી આવેલો સિદ્ધિ-રીક એસિડ ૫૦ થી ૬૦ બામ મિશ્ર કરીને તેમાં રેડવામાં આવે છે. અને તે થઈ યતાં સુધી રહેવા રેષ પછી વધારાનું દબ્બ છરી વડે ખરવડી કાઢી રકુ ઉપાડી લેવામાં આવે છે જેથી તેની સાથે મીલુનથી પણ જુગમીમાંથી બહાર આવે છે. પછી રકુ કાઢી લેવામાં આવે છે, એટલે તે હાથ દીવાની મધ્યોમધ્ય હિંદ રહે છે.

એ પ્રમાણે વાટ સિવાયના હાથ દીવા તૈયાર થયા બાદ તેમાં માલવાની વાટો આગળ મીલુનથી જોનાવવાની રીતમાં વર્ણન કરવામાં આવી છે તેવી રીતે જનાવી પછી તેને આમજ ઉપર લખાઈ ગયેલાં રસાયણિક મિશ્રણો પૈકી યોગ્ય સાથે તેવી જાતના મિશ્રણમાં ઝોળી સૂકવવામાં આવે છે. દરેક વાટના તળીયાને છેડે દીનનું ચાર ખુણાવાળું પત્તું બેસાડવામાં આવે છે, જેના ઉપર હાથ દીવો બેસાડવામાં આવે ■ તેથી તેને પત્રાનો આધાર રહે છે. આ ચોરસ પત્રાની વચ્ચેવચ્ચે હિંદ પાડવામાં આવે છે, જેમાં થઈને વાટ દાખલ કરવામાં આવે છે. બાદ દરેક દીવો કાચા હાથમાં લેઈ તેનું ખુણું ઉપરની બાજુ કરવામાં આવે છે, અને જમણા હાથ વડે દીવેટનો છેડો તેમાં ધાલી ઉપર કાઢવામાં આવે છે જેથી દીવાના કુધે પત્તું રહે છે, અને દીવેટનો ખૂંદો છેડો દીવાની ઉપલી બાજુએ આવે છે. જો દીવામાં એની મેજે વાટ રચ્ય બેસે તો બહે, પરંતુ જો

તાય ન બેસે તો થોડું એક દબ મરમ કરીને તે છિદ્રમાં રેડવું, જેથી તે દરી થડ થઈ જવાથી છિદ્ર પુરાઈ જશે અને તે વાટ થડ બેસી જશે. એ પ્રમાણે સર્વે દીવાઓમાં વાટો ઘાબવ કરી થડ બેસાડવી એટલે ઉપયોગમાં લેવા લાગે દાઘ દીવાઓ તૈયાર થાય છે.

એ પ્રમાણે તૈયાર થયેલા દાઘ દીવાઓ સાકાંની ખાતરી લીઝાઓથી બનાવેલી અથવા કાંતેની જેવા બાકા કામોમાંથી બનાવેલી પેટીઓમાં પેક કરવામાં આવે છે. દરેક પેટીમાં ૮ થી ૧૨ મુખી દાઘ દીવા બરવામાં આવે છે. અને તે પેટી ઉપર બોલ્ટી કીકન કાપેલી ચીઝી ચોડવામાં આવે છે. આ પ્રકારે બનાવવામાં આવેલા દાઘદીવાઓ કાપાકા ગાસમાં બાગવામાં આવે છે.

## પ્રકરણ ૨.

ચિનાસઓને ઉપયોગી ઠેકલીએક બાતના મુકા રંગ બનાવવા વિષે તથા દ્વાધીકાંત ઉપર રંગ ચકાવવા વિષે— મશાનોની મીંતિ, દેવચણ, વિચેરે ઉપર રંગબેરંગી ચિત્રો કાઢવાને માટે તેમજ છબીઓ વિચેરેમાં બરવાને માટે, પચારદર ઝોડ પેટીસ-ઓથી બનાવેલાં બાવલાં, પુતળાં વિચેરે રંગવાને માટે, તેમજ સાકાંનાં સરસાખાન માટે કે એવાજ કામો માટે અગતીના તેલ અથવા મુંદર કે સરદના વિશિષ્ટ સાધે જે રંગો વધરાય છે, તેઓની મુખ્ય બનાવટો આ પ્રમાણે છે.

૦૬ રંગ બનાવવાની રીત—એ બાજ મધેક, અને એક બાજ કામેનિટ નાંર સોડા લેક બન્નેને એક બીજા સાથે ભગબર મેશરી લીધા પછી તેમને ધીમી મરમીએ તપાવીને લાલચોગ બનાવવાં, પછી તે ઉપર સિલિકેટ નાંર સોડા તથા કામ્પુમિનિટ નાંર સોડાનું વિશિષ્ટ છાંંડી બીજ એક કણક મુખી તે સુરેને તપાવવું કંડુ વધે જારીક પંચી જોડા કરેલ.

બીજી રીત—બીજીક માત્ર ૩૭ ગ્રામ, સુરેટ નાંર સોડા ૨૨ ગ્રામ, મધક ૧૮ ગ્રામ, અને કોચસો ૮ ગ્રામ લેક એ સુરેને ૨૫ થી ૩૦ કણક મુખી ધાતુના વાસણમાં તપાવવાં ત્યાર બાદ તેને કારક બાવનની પેટીમાં નાખી વાલો મધ્યમ આવે લગતી કંડુ કરી જોડા કરવા.

લીકો રંગ બનાવવાની રીત—પ્રક્રિયા ૦૬ તથા રંગ-બીનો જોડા સરખા આવે લેક વિષ કરવું.

**બીજી રીત—જગમને ખગખગતા પાણીમાં નાંખી** પદ બનાવી તેને આગણીમાંથી આગી કાઢવું. પછી તેમાં તેના વજન જેટલો એસિડ આર્થેનિક અને દસ ભાગ ખગખગતા પાણીનું મિશ્રણ હમેરી હલાવ હલાવ કરી એકત્ર કરવું. બાદ કરવા દેતાં તેના નીચે જાડી ધરા બધાવ એટલે ઉપરનું પાણી નિતારી નાંખી ધરને ઝીડા માદરપાટના કપડામાંથી આગી કાઢીને સૂકવવો.

**ત્રીજી રીત—સાત રતલ મેરચુયુ અને ત્રણ રતલ સુર આર સેડ સેધ દરેકને પાંચ થેર પાણીમાં ઓગાળી તે જ-ને પ્રવાહી-ઓને એકાં કર્યાં બાદ તેમાં ચોરીસ રતલ સરકો મેગનીને સૂકવવાં.**

**સાત રતલ બનાવવાની રીત—સાથ હીરાકસીને બુંછને તેમાંનું મધનું પાણી કાઢી નાંખવું, અને પછી પાછી તેને બટ્ટીમાં સખ્ત ગરમી વડે ત્યાં સુધી બુંજવી કે તેમાંથી એસીડની વરાગ નિકળતી બંધ પડે, પછી તેને ઠંડી કરી પાણીથી ધોઈ મૂકવા દેવી અને મૂકાયા પછી પીસીને તેના બૂકો કરવો.**

**હીરમજી રાતો રંગ—હીરમજના બૂકાને એક આવાડીયા સુધી એમોન્યાના પાણીમાં ઝોળવી મખરો, બાદ તેમાં થોડું પાણી હમેરી જ્યાં સુધી એ મિશ્રણ માલેના રત્નકણે નીચે બેસે નહિ, ત્યાં સુધી તેમાં રટકડીનું પ્રવાહી રેડવાં કરવું. પછી ઉપરનું પાણી નિતારી નાંખી નીચે બેઠેલા ધરને મૂકાવા દેઈ પીસી બારીક બૂકો કરવો.**

**પીળો રંગ—સુમરસેડ ઓગાળેલા પાણીને ગળી લેઈ તેમાં પોટાસ આર કોમેટનું પાણી હમેરી એક જમ્બાએ સ્થિર મૂકી રાખવું. રમના જામનેા ધરો નીચે બાજે એટલે ઉપર ઉપરના પાણીને નિતારી કાઢી નીચે બેઠેલા ધરાને પાણીથી ધોઈ કાઢી સૂકવી નાંખવો. સૂકવવાની જમ્બાની દવામાં મંધકની અગર હોય નહિ એવી સંભાળ રાખવી.**

**સફેદ રંગ બનાવવાની રીત—સીસાને ખાદીના વાસણમાં નાંખી તેમાં એસેટિક એસિડ હમેરી એ વાસણને આવાડીયા સુધી એમને એમ રહેવા દેવું. જેથી એટલા વખતમાં તે સીસું એસિડ સાથે મળીને સફેદ રંગનું થઈ જશે, બાદ તેને સૂકવીને દગા નાંખવું. એ પ્રમાણે તેપર કરેલા રંગોને પત્થરના મોટા રોથરોવાળા સંઘા-ઓમાં પીસીને મેંદા જેવા બનાવવામાં આવે છે, અને પછી કા-ઓમાં બરી જદાર મોકલવામાં આવે છે.**

## હાથીદાંત ઉપર રંગ ચઢાવવાની કૃતીઓ.

હાથ રંગ ચઢાવવાની રીત—હાથના રસમાં થોડું નીમક નાંખી તેમાં પાણી મેળવી એક કલાક સુધી તેમાં હાથીદાંતને બાં-  
ળવી રાખી મુકવો. પછી હાથનો રસ નાંખી ઉકેલ્યા પાણીમાં હા-  
થીદાંતને ડુબાવી રાખવો, અને પછી તેને ઊઘાડવો, ત્યારે હાથીદાંત  
ખદર કાઢી ક્ષેષ્ટ સુકવશે. જોડલો હાથીદાંતમાં હાથનો રસ વધારે  
દાખલ થાય તેટલો રંગ વધારે મોટો છે.

હીણો રંગ ચઢાવવાની રીત—હાથનો રસ અને પાણીમાં  
બે દિવસ હાથીદાંતને બાંળવી રાખે છે. પછી તેને કાઢી ક્ષેષ્ટ તેજ  
પાણીમાં મેરમુકુ અને કાઠ નાંખી જૂન ધુટે છે, અને તેમાં ફરી  
હાથીદાંત મેળવી મુક, ત્યારે દિવસ રાખે છે અને વધે વધે ડોળે છે.

જીલુ રંગ ચઢાવવાની રીત—એક એક સજોડ ત્યારે ધ-  
ન્ડીએને એક પાખા પાણીમાં પીંચાડી તેની પાતળી મેળવણી કરવી,  
અને તેમાં ૪ ડાય કાસ્ટીક પેલ્ડસ નાંખી તે મેળવણીમાં હાથીદાંતને  
મેળવી રાખવો. મેળવી રાખવાના વખતના પ્રમાણમાં લેવો. આ પ્રમાણે  
રંગ મડી બને.

પીળો રંગ ચઢાવવાની રીત—હાથના રસમાં પાણી નાંખી  
તેમાં હાથીદાંત એક દિવસ બાંળવો. પછી હજારના રંગનો કાઠ  
ખદર તેને કાઢી પાણી તેમાં હાથીદાંત નાંખી ૨૪ કલાક સુધી રહેવા  
દેવો. હજારના પાણીમાં કદર નાંખવાથી રંગ થશે પ્રમો છે.

કાળો રંગ ચઢાવવાની રીત—હાથના રસમાં પાણી મેળવી  
તેમાં હાથીદાંત નાંખી એક કલાક બાંળવી પછી “અગતા” ના  
રંગમાં મેળવી ત્યારે કદર નહેડાની જુદી એક ભાગ, અને હીરા-  
કથી એક ભાગ કાઠ પાણીમાં મેળવી તેમાં તૈયાર કરેલો લાલ હા-  
થીદાંત એક દિવસ બાંળવી રાખ્યા ત્યારે કાઠી લેવા કાઠો રંગ  
મોટો બજારો.

કમુખો રંગ ચઢાવવાની રીત—કમુખમાંથી અનેક તો-  
દનો રંગ બને છે, પણ તે પાકો રંગ હોતો નથી. તેમાંના કટલાક  
ધવા દિવસ કાઠે છે પણ કટલાક તો તામ્રમાં એક દિવસ રહેતાંજ  
તે જીડી બને છે. કમુખમાં પાકાપાક મેળવી, તેના ચોને સર્વ રંગ  
કાઠી લેષ તે હાથ, હજાર, અંગોશી, અંગીનો રંગ, કીરમજ ઘણા,  
આવાં રંગ, પદસનાં કુલ, પતંગ, બાવનની જાલ પીંચેરે એવા  
વધારે ત્યાં પ્રમાણે મેળવી જુદા જુદા રંગ બનાવે છે.



સાનુ જનાવવામાં આવે એવો સોચ છે એવો સોચ સિવાય કશું  
 એવું છે. પરંતુ સાનુ જનાવવામાં જે જાણનાર, ઉચ્ચ વિચારે જાણે  
 જાણવામાં આવે છે, તેમાં સોચ છે એવો સિવાય કશું બુદ્ધિ  
 વચ્ચે જીવન માણવા માટેનાં નિરૂપણોથી દબાયેલા જનુ એવું દેખ  
 છે. નથી જોઈએ તેવો સાનુ જની દાસો નથી. એ જાન આનમાં  
 આવ્યા પછી તેમજે જાણનાર વિચારેને શુદ્ધ કરી તેમણે જીવન  
 દબો દૂર કરી આજ એવો સોચ છે એવો સોચ એવો તૈયાર કર-  
 વાની રીત રીતો દાસો એ બુદ્ધિ તૈયાર થયેલા દબાયેલા સાનુ  
 જનાવવા દાસો.

આપણા દેશમાં કષ્ટ પીવાનો એ સ્વપ્ન જન્મવામાં આવે છે, તેથી જનનો સાચુ કુરુપમાં જન પ્રથમ જન્મવામાં આવે છે. એ કાચા કાચુને નામે જોગબાવ છે. એ પ્રમાણે કાચો કાચુ તેવાર ૧૧૧ બાર તેમાં જુદી જુદી રીતના મુખ્ય ધર્મ આવવાને બાર જુદી જુદી જનતા રહે, જુદી જુદી જનતા મુખધિવાળા પદાર્થો કે બૌદ્ધિય શીલે એકથી તેની જુદા જુદા આધાર કે કાની થોડીએ જન્મવામાં આવે છે. એ જુદા જુદા નામે જોગબાવ છે.

જાગી આજના દેશમાં ખારવાળા પાણીની કાંઈ બધારે માથ  
કોરડીનું કે ડોઝીકુલ પેટની તેનો કાનુ બનાવવામાં આવે છે ત્યારે  
તે દેશમાં આ બે તેલો સિવાય બીજીનું તેલ, કમુળનું તેલ, મલ  
હીનું તેલ, ડાહરેલ તેલ, જાડાં, જડા, મુડ કે ઘેરાંની ધરખી  
બગમીનું તેલ, તાડનું તેલ, તથનું તેલ, મગડોળું તેલ, કપાસનું  
તેલ, દાડાંની ધરખી, ડાહનું તેલ, જાડખનું તેલ, વિરેદ અને  
પ્રાણનાં તેલોને જમુ ઉપરોક્ત ધરખામાં આવે છે. એ કાચણે જુદાં  
જુદાં તેલો વડે બનતા કાનુઓં. જુદા જુદા જમુ થતો આવે છે  
એટલું જ નહિ, જાનુ તેઓની કાંઈ દર-અન્ય પ્રકારનું જમુ વધારે  
કોઈ માવજત વગાવે છે. ઉપર કહ્યું કે કુદરતમાં કાનુ બનાવ-  
વાને કાનુ શુદ્ધ કોઈ કે શુદ્ધ ધોળાક વખતમાં આવે છે. ■  
કોઈ અને કોઈકને શુદ્ધ કાનુ વખતે જમુ જુદા જુદા દેખાતે  
ધાનમાં રાખી તેને જુદી જુદી પ્રતિભા તૈયાર કરવામાં આવે છે.  
તેથી મોંઠે ૬૮ રાશ શુદ્ધ અને બે રાશ બેરોઃ અમુદ, કોંઠે  
૩૩૧ કે ૩૦૧૨ રાશ બેરોઃ શુદ્ધ અને ૩૦ કે ૪૦ રાશ બેરોઃ  
અમુદ વિરેદ આ રીતે બનતા કોઈ બેરોઃ તૈયાર થેજાડનાં  
દરો આ દેશમાં દાવમાં બાધર થયે સિલકી આવે છે, અને તે

જાનરમાં મળી શકે છે, માટે સાનું જનાવવામાં અશુદ્ધ પાપા ખાર વિગેરેના ઉપયોગ ન કરતાં તૈયાર મળતા આ શુદ્ધ પદાર્થોના ઉપયોગ કરવો.

જો ડોળીયા કે એરંડીયાને જલને બીજાં તેજોના ઉપયોગ કરવો હોય તો દર સો ભાગ તેજ સાથે સાદથી સીનેર ટાા જેટલો શુદ્ધ કરેલો મોડા કે પોટાસ કેટલો વાપરવો તેનું લીટ આ રસને આપવામાં આવે છે કે જેથી તે પ્રભાજે કરવા ઇચ્છનારને અસંત ઉપયોગી થઈ પડશે.

તેજનું નામ અને વજન.	સોગ્રનું વજન.	પોટાસનું વજન.
એરંડીયુ તેજ—	૧૦૦ ભાગ.	૧૩-૨ ૧૮-૫
એડીયનુ તેજ—	"	૧૪-૩ ૨૦-૦
કમ્બીનુ તેજ—	"	૧૩-૬ ૧૬-૫
કોડીયર તેજ—	"	૧૩-૫ ૧૮-૫
કોપરસ તેજ—	"	૧૮-૫ ૨૧-૦
જકગની ચમ્બી—	"	૧૪-૩ ૨૦-૦
જગદ કે પેટાની ચમ્બી—	"	૧૪-૧ ૧૪-૦૭
જાગમીનુ કાચુ તેજ—	"	૧૩-૬ ૧૪-૧
ત્રાસનુ તેજ—	"	૧૪-૪ ૨૦-૨
તપનુ તેજ—	"	૧૪-૧ ૧૬-૫
મમ્બીનુ તેજ—	"	૧૪-૨ ૧૬-૭
ચામ્બી	"	૧૨-૪ ૧૭-૪
ચમ્બી	"	૧૪-૧ ૧૬-૬
કાચુ તેજ—	"	૧૩-૬ ૧૩-૪
કોડીયર કે રાજ—	"	૧૩-૧ ૧૮-૩
જામ્બી—	"	૧૧-૩ ૨૨-૫
કોડમનુ તેજ—	"	૧૪-૨ ૨૦-૦
જામ્બી તેજ	"	૧૪-૦ ૧૬-૫
કોડીયર તેજ—	"	૧-૮ ૬-૮૩

એ પ્રમાણે ખાર અને તેજનું પ્રમાણ લેઈ તેમણે સાનું જનાવવાની કૃત્તિ થવું જોઈ છે. ૧ એ મીઠીને કાચામાં નાંખી તેના ઉપર કોડ જનુ ચકારેલ દાન દખ્ખા નિવાર દવાનું રાખી અગ્નિમાં સાનું તેવર કરવે. ૨ કોડની સિનેજ પરંતુ દાન મૂખી માનુ જનાવવાની કૃત્તિ થવું જોઈ છે.

વળે. ૪ સરેજસાળ મરખીરડે અવગા બીજાં દેવતાની મદદ સિવાય  
એમને એમ બે બીજેને મીથજી કરીને આજી જનાવળે.

બીજી રીતથી સાજુ મોટા જણામાં, જયદી અને સારો જની  
દો છે, ૧૨૦૦ ખાસ પ્રકારનાં વાલણો, વજ્રા વિગેરે ભેંદાં છે તેથી  
સાધારણ માણસે તે જની દો તેમ નથી. વગર ત્રીજી રીતે ધન્ટી  
ઝાડી મહેનતે અને જયદી સાજુ તૈયાર થઈ જાય છે, ૧૨૦૦ તેમ  
કરવામાં ખાર અને તેલ સંપૂર્ણ રીતે મળી જતાં નહીં દોવાથી થોડો  
ધરો બામ ફાગટ બાંધે એટલું ગુણવત્તુ થાય છે. તોજણ સાધારણ  
રીતે થોડી ધુતિ અને થોડાં ખાજાંથી કામ કરવાને આ રીત મારી  
છે. ૧૨૦૦ આ દેવની રિધનિ ભેગાં કરેથી ઉગમ રીત થકેલા પ્રમા-  
રની એટલે કામ સિવાય ઉપાડી રીતે અગ્નિની મદદથી સાજુ તૈયાર  
કરવાનીજ છે. અને તેથી એ રીતે સુધરેલા દેહામાં કેવા પ્રકારે સાજુ  
જનાવવામાં આવે છે તેની અને ખડીની આવવામાં આવે છે, કે  
જોથી ભરેલા કામવાવામાંથી થજી પડેદથી આવતા સાજુ જેવો  
કામ માથે જનાથી દારી એટલુજ નહિ, ૧૨૦૦ નવા ઉદાચીને તો  
તે અત્યંત લાભવાય થઈ પડે.

એને તે જાનનું તેજ અને સોડા કે પેરાકાના મિથજીથી માજી  
તૈયાર કરવામાં નીચે મુજબ મુખ્ય ચાર ક્રિયાઓ કરવી પડે છે.

૧ તેજ અને ખારને મિથ કરી સાજુના રૂપમાં ફેરવી  
નાંખવાં—જેટલા તેજનો સાજુ કરવો દોષ તેવાથી ૭ મહું ધન્ટી  
સખાવ એવી મોટી લોઢની કાઠ કોઈ તેજ તે કાઠ ચીજ બામની  
બાજવ તેટલુ સોડા કે પેરાકાનું ધન્ટી નાખજી, ધન્ટીના દર તેજ જાવમાં  
સોડા કે પેરાકા દરથી બાર જમ કરતાં વધારે દોરો ભેંદાં નહિ.  
મારજી વધારે પ્રમાણજી પ્રવાહી પ્રથમ વાજરવાથી તેનાથી સાજુની  
કિંવા ભર.ભર થઈ જાય નહીં. કદખના કામ નાખ્યા બાદ તેના  
નીચે અગ્નિ મળાવશે, કદાચી મળમ થઈ તેને કદાચી આવી એ  
ઉભો પુરવા જાવ તેમાં તેજ બજવ બાજી નાંખી દરજવા મહેનું  
તેથી તેજનો રવાવજી કલેમ થઈ તેજ અને ખાર એ જાનનું  
મળી જામ જેવ (કાંઈ) એવું થોડું અને થોડું મિથજી તેજ  
થઈ. આ જેવ એવું મિથજી જાગર રીતે તૈયાર થજી ન થજી એટલે  
સાજુ કાંઈ થી થોડો કિંવા વધારે બાર એટલે થોડે તેજે કો



સમાજેલો છે, કેમકે તેણે અને ખારે બરાબર મિશ્રણ ન થતાં ખારનો ભાગ કંઈક નિરાશો રહે તો તે ફાગર જન્મ છે, અને તેથી સાચુ ઝોઝો ઉતરે છે. એટલા માટે ખારના પાણીમાં તેણે નાંખ્યા બાદ બફીની આગ ઝોઝી કરી બરાબર એકસરખી રીતથી તે મિશ્રણને દલાવતા જઈ એકત્ર કરવું. જો દલાવ્યામાં કસર રહેશે તો તેણે તળીએ જઈને બેસશે, અથવા ઉપર તરશે. માટે બરાબર દલાવતા રહેવું, અને એમ કરવા ઝગા, પણ જો તેણેનો ભાગ બધો ન મળી જતાં કંઈક ધુટો માણુમ પડે તો તેમા બીજું થોડુંક ખારનું ફવાડો ઉમેરવું. અને જો ખારનો ભાગ અધિક મળજાય તો તેમાં થોડુંક તેણે ઉમેરવું, અને મળી જાય એટલા માટે જોરથી દલાવતા રહેવું. જો ખારનો ભાગ વધારે હોય તો તે મિશ્રણ ઘટ ન થતાં પાતળું દેખાય છે. અને જો તેણેનો ભાગ વધારે હોય તો તે નરડોની માફક ઉપર તરતું દેખાય છે. જો ખાગમાં ખીદાનો ભેગ હોય તો બેગ થવાની ક્રિયા જલદી શરૂ થતી નથી, અને તેથી જો એમ જણાય તો તેમાં બીજા તૈયાર સાણુના ખારીક કકડા મેગવતા તેથી તેણે અને ખાર મિશ્રણ થવાની ક્રિયા જલદી ગત થશે.

કકડામાં નાખેલા દબ્બતા જથ્થાને અનુમરીને આ ક્રિયા પૂર્ણ થવાને દોડવી ૨ કલાક સુધીનો વખત લાગે છે. જ્યારે મિશ્રણ બરાબર તૈયાર થાય છે ત્યારે તે ઘટ, બેગ જેવું ચીકણું, અને ઘોળું તૈયાર થાય છે. કકડા ઉપર ભેદ ઉભેથી કકડામાં ઊડતાં તેમંથી એકદમ ખાર ન પડતા સાચા તાર નીકળે છે. ખાર અને તેણે જુદાં જણાતા નથી, અને એકઠે તૈયાર થએલી ખાંડની પાણી માસણી અથવા તો વાર્નિશ જેની સ્થિતિ થાય છે. એ પ્રમાણે થયું એકઠે પ્રથમ ક્રિયા પુરી થઈ જાય છે.

જો કકડાનાં કકડાનાં તેણે અને ખાર એકત્ર થતાં પહેલાં પાણીનો ધણો ભાગ મળી જાય અને તેના લીધે ખાણી રહેતા પાણીના ખારનો ભાગ વધી જવાથી બેગ પજી ઘટ થાય તો તેમાં સેન્કડે ૮ થી ૧૦ અંસ જેટલા ખારના મિશ્રણનાથું પાણી ઉમેરવું, ઠાગુ તે કરનાં વધારે ખારના ભેગવાળા પાણીમાં તે બેગ ઝામગી રહતી નથી. આ પાણી મેગવતા પહેલાં પ્રથમનું નિરૂપણી પાણી કાઢી નાંખવું. કકડામાંથી નિરૂપણી પાણી કાઢવાને માટે તેના તળી-



છે. સાચુ પાણીથી જરાગર જુદો પડ્યો કે નહિ તેની પરીક્ષા માટે કાંઈ કદાચમાં બોળી ઉપર કાંઈ વાંકી વાગનાં તેમણે ૨૧૨૭ પાણી જેવો જામ જુદો પડી કદાચમાં વધી જાય છે અને સાચુને જામ ન હાવનાં કાંઈ ઉપર જેમનો તેમજ ચોંટી રહે છે; અર્થાત કાંઈ જામને તારાવાસ થઈ ગયેલું દૂધ અમર દહીં હોય તેવી રિપતિ જણાય છે. આ પ્રમાણે માણસ પડે એટલે સાચુ અલગ કરવાનું કામ પૂર્ણ થયું એમ સમજી તે મિત્રજુને યોડીકવાર ટુકાવવા દેવું. જેથી સાચુની દાજી પડતી જોળાઓ યાય છે. આ બધું થવાને ચાટી આઠ કલાક લાગે છે. અને એમ થયા બાદ અગ્નિ બંધ કરી તે મિત્રજુ ચાટી આઠ દસ દલાક રિયર રહેવા દેવું જેથી સર્વે નિરપયોગી પદાર્થ તળીયે એકઠો થાય છે, અને સાચુ ઉપર તરે છે, સાર બાદ તે નિરપયોગી પાણી પીચકારીવડે, અથવા તે વાસજીના તળીયે રાખેલી નળીવડે કાંઈ લેઈ બાકી રહેલા સાચુ ઉપર ત્રીજી ક્રિયા કરવી.

ત્રીજી ક્રિયા એટલે સાચુને પૂર્ણ સ્થિતિએ પહોંચાડવો- ઉપર પ્રમાણે પાણીમાંથી સાચુ જુદો પાડ્યા છતાં પણ તેમાં કંઈક તેલનો અંશ તેમજ બીજા અપચત કારનો અંશ રહી જાય છે, તેને ઘટતી રિપતિમાં કારવાને માટે આ સાચુવાળી કદાચમાં સેંકડે ૧૮ થી ૨૦ ટકા જેટલા ખાસચાણું પાણી ઉમેરવામાં આવે છે. એ પાણીમાં ૬૨ સેંકડે ૮ થી ૧૦ ટકા જેટલું મીઠું પણ મેળવે છે. એ પાણી એટલા માપમાં ઉમેરવામાં આવે છે કે જેના થોડે જ્યાં ત્યાં કોઈ રહેતો સાચુ તેના થોડે કદાચમાં એકત્ર થાય. એ પ્રમાણે પાણી ઉમેરી પછી તે મિત્રજુને ખંભાળીથી ઢાકે છે, અને ઉપરા ઉપરી દલાવ્યાં કરે છે. પછી અગ્નિ બંધ કરી યોડીએક વખત મિત્રજુને રિયર રહેવા દેઈ નીચે જામેલું કસ ચિનાનું પાણી કાંઈ નાંખી પછી પાણું બીજું નવું પ્રવાહી ઉમેરી તેને દલાવવા જઈ ઉગાળે છે. અને પાણું દલાવવું બંધ કરી રિયર રહેવા દેઈ પાણી કાંઈ નાંખી વળી ખાર અને મીઠાના મિત્રજુવાળું પાણી ઉમેરે છે. એમ બે, ત્રણ કે ચાર જણ તેની વખત કરે છે. અને જ્યારે રિયર રાખનાં તોગે જામેલું પાણી કસ વચરનું ન જણાતાં જેવું ને તેવું ખાર રહે સારે સાચુની ક્રિયા પુરી થઈ ત્યારે એમ સમજી નવું પાણી નાંખવાની ક્રિયા બંધ કરે છે. આ વખતે સાચુ જોરથી ટુકાવવા લાગી તેમાં મોટા મોટા પરપોચા આવી તે ટુકાં અથડા જતાજ થાય છે. તેના ઉપર

હીજુ પેડું અમર જીવિજીવ દોડું નથી. આ વખતે આપુ કાંઈ તારેના  
પડે દલાવના જાત આપુજાણુથી કેઈ વચણા બાધમાં ભેગો કરતા  
જાયો. અને તેમણે સોઝાઈ ઉઠે. હેઈ બેર વડે તે આપુજા આરો  
જેથી તેમાં પડે. આપમે નહીં

એ તથાપણી તૈયાર થયેલા સાગુ જેવો વામ અવસ્થા ખદિ,  
તેમજ તેમાંના નખનો ઠાઠોને આ.વગોમાંની અવગિમાં દાગળા રીતે  
રચાણ અને આમજને ન મેટી કોવો થયેલા સાગુમ થડે મેટાં  
સાગુ તૈયાર થયો અવસ્થા. ( આ જાણી કિયા થવાને સાગુના થાગુ  
ક્રમજે કાગડો ૧૫ તથાક સુધનો અમલ લાગે છે. ) આમ થવા  
બાદ અમિ જથ્થે હળી કદાચુ સિયર રહેવા દેઁ સાગુ નીચે રહેલુ થાગી  
ઠાઠો ન ખડું. બાકી રહેલો સાગુ કોદે અને હાથી તેનાં કીનુ અને  
રચાણ દોષ છે. અને તેમા દર મો આમે કોયદો ૨૫ આમ સુધી  
થાગી દોષ છે, અને કામ અધારવામા આવેલો બાર અગુદ દોષ તે.  
આ ક્રમાજે તૈયાર થયેલો સાગુ કોદ ન થવા. કાગડા થવા રહેનો  
થાવ છે. અને એ કિમ અ.વ તેા તેમાં મંદો ૮ થી ૧૦ દાઝા જેટલા  
આરવાગુ થાગી મિમ હળી દગલે દગલે મરમ કરવું જેમાં કાગડા  
થાગે ૭. મ જુલો ૫ થી નીચે મેટી, અને હીજ. સાગુ ઉપર અધાર  
તે નથી થડે અવસ્થા થાગી થડે ૭૨ સંખ્યામાં નાંખી રીટી. ૧૫૫.  
રેપા. કોદલે તેમાં આકારના અધારના તેને નાખ્યો હશે. તેમાં આ.કા-  
૧૫ અધારને તે તૈયાર થઈ. આ સાગુ ક.સ. કાગુન કોદલે કાગ-  
કાગુના નામે કોદવાવા છે. અને થાગી તેમ રિવેષ કાગુના ૨૫  
સુધિ કિયેલે મેટીને રિવેષ કાગુના ૫ સુધે. અ.વ. ૧૫૦. કોદે છે

[illegible]

१५२ अथर्ववेदी हीच प्रजापतेः ऋषिः अथर्व-  
वाणी हीच—अथर्वनाम ही प्रजापतेः ऋषिः अथर्व-  
नाम हीच अथर्वनाम हीच अथर्वनाम हीच अथर्वनाम हीच

સુમારે ૪૦૦ શેર મેગવી દલાવતા ૧૪ ડોકાગજું, ૧૫૫૨ે તે મિથ  
 થઈ બેગ જેવું થાય ત્યારે તેમાં બામકાના. ૧૬ થી ૧૮ અંક જે-  
 રહું તીવ્ર સોડાનું થોડું થોડું પાણી મેગવી ડોકાગજું અને તેમાંથી  
 થોડો નમુનો લેઈ કામગના એક સપાટ ડુકડા ઉપર નાંખવો. ૧૫૫૨ે  
 તે નમુનો સ્વચ્છ પાણી જેવો એટલે જરાપણ ધોળાકાણો અથવા  
 મારો ન રહે એટલે પછી તેમાં સુમારે ૧૦૦ થી ૧૨૦ શેર જેટલું  
 મીઠું નાખી ઉપર બતાવ્યા પ્રમાણે સાચું અને કાચાં દ્રવ્યો જુદાં  
 કરવાની રીત કરવી. અને જુદું પોડું કસડીન પાણી કાઢી ના-  
 ખવું, બાદ તે સાંજમાં બામકાના ૨૦ અંક જેટલા તમ સોડાનું  
 દ્રવ્ય મેસરી ખૂબ આંચ દેવી અને કણા મુજબ સાચું તૈયાર થાય  
 ત્યારે તેને કાઢી લેઈ સંચામાં નાંખવો.

રિફ્લેક્સોરેક્ટન ન કાઢતાં સાચું કરવાની રીત—અને તે  
 જાનવું તેમ સોગશીર લેઈ તેને આગીચ શેર પાણી રહે એવડા વાસ-  
 જમાં નાંખી થોડું મરમ કરવું. પછી ૨૫ તોણ કાસ્ટીક સોડા લેઈ  
 તેને બાર શેર પાણીમાં ઝોમાગી તે પાણી ઠંડુ થવા બાદ તેમજાં  
 મેગવી દલાવતા ૧૪ ડોકાગજું, અને જો તેમ અમર બાર વધારે  
 ઝોડું મેગવવાની જરૂર જણાય તો મેગવવું. તે બેગ જેવું એકરસ  
 થાય એટલે રિપર રાખી નીચે જામેલું પાણી કાઢી નાંખવું. બાદ  
 પાણી કાઢી નીચે ઉખળા વધારી ચીઢ તોણ સોડા લઈ તેને  
 અચ્છરશીર પાણીમાં ઝોમાગી તે પાણી ઠંડુ થવા બાદ તેમાં મેગ-  
 વવું અને ફરીથી પકાવવાનું કર કરવું. આ વેગએ મિથજ મિલાવું  
 ધોળાકા ૫૫૫, અમર તપખરીઆ રંગનું દેખાય છે. અને તેની  
 કંઈક તેજને મજાલી વાસ આવે છે. તેને ઉમરો ન આવે તેમ જરા-  
 બર દલાવીને ડોકાગજું અને વરાળ જેવો નિર્ભય વામ આવવા માંને  
 એટલે રિપર રાખી જામેલું પાણી કાઢી નાંખવું. બાદ પાંચાઈ તોણ  
 સોડા લેઈ તેને ૧૧૧ શેર પાણીમાં ઝોમાગી પાણી ઠંડુ થવા બાદ  
 સાચું ઉપર જાંટા જઈ દગવે દગવે મરમ કરી પછી જોરથી આંચ  
 દેવી. જોયા તે નિયજ કડીજ થઈ કાઢાઈ આવે તેમ ૧૫૫ કરી,  
 ઉપર થોડું એક રીત આવશે, અને જોરથી ઉમરો આવશે. એ  
 ઉમરો કાઢા વડે સાચું જોરથી દલાવી તેમજાં કોરો એક સાચું  
 જમિ ઉમરો સાચું ઉપર મારીને દલાવો. કમ આર, પંચ વખત  
 કરવું એટલે મીઠાનું કામ પૂર થાય ૧૧૧ જેથી તેનો સાચું જેનો  
 વામ આવે છે, અને કાઢામાં થોડા થોડા જરોયા થાય છે. એ-

માંથી પોડો એક ન્યુનો ચપટી વડે ઘાબી ભેતાં ચપટીમાં ચોટ નહિ અને પતરા જેવો થઈ જાય તેમજ જલદી મુકાઈ જાય કશીય થઈ જાય ત્યારે સાચુ જરાજર તૈયાર થયો એમ સમજી અગિયમ કરવો. અને ઉપર દાંડણું દાંડી કરવા દેતાં નીચે જે પાણી હરે તે કાઢી લેવું. અને બાકી રહેલા સાચુને સંચામાં નાંખી કરવા દેવો. આ પ્રમાણે તૈયાર કરેલા સાચુમાં ગિચ્છેરાઈન તેમ જ એસિડ પુલ્કન દોષ છે અને તેથી તે પાણી સાથે જરાજર બસી ચડાનો નથી. તેપણુ જો જરાજર કાગજી રાખી જનાવવામાં આવે તે હવમ બને છે. આ સાચુ જનાવવામાં બધા મગ્ગને ૧૮ થી ૨૪ કલાક લાગે છે.

કેકમના તેલનો સાચુ—ચરખી કેમજ લાડનો સાચુ ન પાપરનારા બદાવાનું દિંડુ અને મુસલમાન લોકો માટે ઉચી જાનનો સાચુ કેકમના તેલનો જનાવવામાં આવે છે. અને તે એવી રીતે બને છે કે એવી રીતે પાણી રહે એવી મોટી કદાઈ લેઈ તેમાં પશીય રીતે કેકમનું તેલ નાખી મંદાગિન ઉપર પાવવું કરવું. બાદ તેમાં જામ દાહડોખીટના ૮ થી ૧૦ અંઘ જેટલા પ્રમાણનું તીવ સોડાસ દહોર મેગલી થીમે થીમે અગ્નિ વધારી તે બિયણુ કાગવા દેવું. તેલ અને કાર દવ એકત્ર થવા બાદ ફરીથી જામ દેડોખીટના ૧૨ થી ૧૫ અંઘ જેટલા પ્રમાણના તીવ સોડાનું ૧૦ થી ૧૨ રીતે પ્રવાહી મેગલી કાગવું કર કરવું. બન્ને પદાર્થો જરાજર બિય ધાવ એટલે તેને રિષર રાખી નીચે જામેણું પાણી કાઢી નાંખવું. બાદ મીઠાનો ઉપયોગ કરી સાચુને જુદો પાડવો, અને જુદું પોણું પાણી કાઢી નાંખવું. પછી પાણું તેમાં ૧૮ થી ૨૦ અંઘ જેટલુ તીવ સોડાનું પાણી ૧૫ થી ૨૦ રીતે ઉમેરી કાગવાનું કર કરવું. આ પ્રમાણે કાગવાં બ્યારે સાચુ જરાજર તૈયાર થાય ત્યારે રિષર રાખી નીચેનું પાણી કાઢી નાંખી સાચુને સંચામાં ઠારવો.

રાજનો સાચુ તૈયાર કરવાની રીત—સાચુ કિંમતમાં સરવો પડે એટલા માટે ઉપર મુજબ તૈયાર કરેલા સાચુમાં રાગ મેગવવામાં આવે છે. અગર તે તેનો સ્વતંત્ર રીતે, પણ સાચુ જનાવવામાં આવે છે. જો બીજા સાચુમાં રાજનો જેમ કરવો દોષ તે સાચુ જનાવવી વખતે હેપટનું સોડાનું પાણી ઉમેરી બાદ એટલે સાચુ જરાજર તૈયાર થવા બાદ તેમાં રાજનો બાકીક ખૂણ કરી ઉમેરવામાં આવે છે.

ઉમેરવાનું પ્રમાણ જોટલી ચરખી અમર તેવનો તે સાચુ બનાવ્યો હોય તેનાથી ત્રીજા બામનું છે. પરંતુ તેવમાંથી બનાવવામાં આવેલો સાચુ એટલી રાગ ખર્ચા સકનો નથી. તેથી ચોથા બામની મેળવવામાં આવે છે. રાગ મળ્યાના બાદ તે જરાગર ચળી જાય એટલા માટે તેમાં ૧૮ થી ૨૦ અક્ષરો જોટલું ત્રીજા સોડાનું દ્રવ્ય મેળવી સર્વ મિશ્રણ ઉકાળે છે. અને તેમ થી થોડો એક નમુનો બહાર કાઢી કડો પડ્યા બાદ તમામની જોના જલ ને ઘટ્ટ ઢાંચે. અને કાષ્ઠમાં અંદરની બામનથી અકચરીત અને રવાણ પડે તો રાગ જરાગર મિશ્ર થઈ એમ સમજે છે, અને કમચ જો તેમ ન થાય તો ફરીથી ઉકાળે છે, રાગ મિશ્ર થતા બાદ તે સાચુ નુક કાઢે પડે છે, અને તે દામ સારું એ મિશ્રણને સ્થિર રહેવા દે છે પાણીનો ભાગ કાઢી નાંખી પછી તેમાં જામ હાથરોમેટરના ૮ અંક જોટલા ત્રીજા સોડાનું પ્રવાહી તે સાચુ રાગ જેવો પાતળો થાય તેટલું મેળવી ફરીથી ચરખ કરી સારી પેડે દલાવે છે. જેથી તેમાંનો મેલ વિચેરે અગ્રુદ પદાર્થો તળીએ બેસે છે. બાદ મિશ્ર રાખા નંબેનું પાણી કાઢી દેઈ ફરીથી તેમાં જામ હાથરોમેટરના ૪ અંક જોટલું ત્રીજા દ્રવ કાઢતા જોટલું જ મેળવી તે મિશ્રણ સારી પેડે દલાવી થોડું એક મગન કરવું. બાદ સ્થિર રાખી નંબેનું પાણી કાઢી કાઢે. અને ફરીથી ત્રીજા અંક જોટલું ત્રીજા સોડાનું પ્રવાહી તેમાં ઉમેરી કાઢતા એ જામ દિવસ મુધી સ્થિર રહેવા દેઈ નંબેનું પાણી કાઢી નાંખી તેમજ કપડાં આવેલાં તો કાઢી લેઈ સાચુને મળા નંબેની દાઢે.

રાગનો સાચુ તૈયાર કરવાની કુરોપખંડમાં આસતી રીત-અનુભવથી એકુ .૫ છે કે પ્રત્યક્ષ નેચમા અથવા ચરખીમાં કે સાચુના બેગ જેવા નમનખમાં એટલે બનાવતો તૈયાર ન થયેલા અપકવ સાચુમાં જો રાગ મેળવી સાચુ બનાવવામાં આવે તો તે સારો બનતો નથી. અને તેથી સાચુ તૈયાર થયા બાદ તેમાં રાગનો પણ પાતળો સાચુ બનાવીને કમેગમાં આવે છે એની કૃતિ એવી છે કે—સાડા સાત દબાર ને પાણીમાં ને કોઈકો મોટી કડાઈ લેઈ તેમાં એકદબારે દેર ચરખાં ધાવી મગન કરી પછી તેમાં જામ હાથરોમેટરના ૭ થી ૮ અંક જોટલું ત્રીજા સોડાનું દ્રવ ૭૫૦ સેર ખૂબ દલાવતા જઈને મેળવે છે. બાદ અગ્નિની આંચ વધારે છે, અને અડધા કલાક સુધી તે મિશ્રણને ખૂબ દલાવે છે તેથી જાને પદાર્થો એકત્ર થઈ બેગ જેવા પડે થઈ જાય છે. જામે પદાર્થો મેળવ્યા બાદ એક કલાકે તે મિશ્રણને

કમરો શરૂ છે, અને જોરથી ખદખદવા લાગે છે, અને પુષ્કળ શીત  
 તાપ છે. આ વખતે અગ્નિની આંધ્ર પ્રાચીસરજ રાખવી અને ખૂબ  
 જોરથી દહાવવું તેથી ઉભરો આદરથી નહિ. છતાં પણ જો ઉભરો  
 વધે ન થાય તો તેના ઉપર પાંદર વીસ બોળા કંકુ પાણી નાંખવું,  
 અથવા બે માર અંચા જેટલું તીવ્ર સોડાનું પાણી ઉમેરવું. જેથી  
 ઉભરો બધે થઈ શીત નાશ થશે. જો બેગ થશે તે એક ટપ, સડેલ  
 ૧ પીતા રમતી થશે. બાદ અંદાજિથી ઉગાવવાનું સડ રાખી નામ  
 દાહકોમેટરના ૧૫ થી ૧૮ અંચ જેટલું તીવ્ર સોડાદ્રવ મેગની દહા-  
 રના નવું. દર બા કલાકે તે પ્રવાહી ૧૦ રોર મેગના નવું, એ  
 પ્રમાણે આઠી કલાક સુધી પ્રવાહી મેગવું તેમજ અંદાજિ રાખી દહા-  
 રવાનું કામ કરી રાખવું. ઉપરનું પ્રવાહી મેગના બાદ નવું પ્રવાહી  
 ન ઉમેરતાં કોઈકાએક કલાક સુધી માત્ર મંદ મંદ ઉગાવવાનું જ કર  
 નાખવું. જેથી ગરમી અને કારણ સંપૂર્ણપણે નિમજ્જ થશે. બાદ  
 નામ દાહકોમેટરના ૨૦ થી ૨૫ અંચ જેટલું તીવ્ર સોડાનું ૬૧  
 ૧૫૦ રોર મેગવું. તે એવી રીતે કે દર બા કલાકે ૧૦ રોર મેગ-  
 ના નવું સારી પેઠે દહાવના નવું અંદાજિથી ઉગાવના નવું. ૩  
 પુનઃ ૨૫૦ રોર પ્રવાહી મેગની રહ્યા એટલે અગ્નિ બધે કરી તે  
 નિમજ્જને આઠી કલાક સુધી દહાવના રહેવું. જેથી તે નિમજ્જ પદ  
 થશે. આ બધી ક્રિયા કરવાને ૮ થી ૧૦ કલાક લાગે છે એ પ્રમાણે  
 સાજુ નૈવાર થયા બાદ તેને પાણીમાંથી કાઢી અથમ કરવાને માટે  
 નામ દાહકોમેટરના ૧૫ થી ૨૦ અંચ જેટલું તીવ્ર સોડાનું પ્રવાહી  
 ૭૫૦ રોર દેવું તેમાં ૫૦ થી ૧૦ રોર જેટલું મીઠું મેગની તે નિમ-  
 જ્જને ધોડો. એક વખત રહેવા દેવું અને તે ઠી બગાવર ૨૫૦  
 ધમેકું બહામ એટલે તેમાંથી થોડું થોડું છેલ ઉપરના સાજુમ: મેગ  
 વના નવું દહાવના રહેવું, અને અંદાજિથી ઉગાવના રહેવું. એ પ્રમાણે  
 કરતાં મધે પ્રવાહી મેગવાડ રહે એટલે માણુની સ્થિતિમાં આપોઆપ  
 ફેરાર થાય છે, કાણુદાર સાજુ ઉપર આવે છે અને ૫૫૦ વિચેરે  
 નીચે નહ બેસે હ: બાદ તે નિમજ્જ પાંચ, છ કલાક સ્થિર રહેવા દેલ  
 નીચેનું પાણી કાઢી નાખવું.

નીચેનું પાણી કાઢ્યા બાદ તે સાજુમાં નામ દાહકોમેટરના ૨૫  
 અંચ જેટલું તીવ્ર સોડાદ્રવ ૭૫૦ રોર રેડી ગરમી થઈ કરવી, ઉગા-  
 વાનું સડ થવું કે તે સાજુમાં પુષ્કળ શીત આવે છે, પરંતુ સાજુ પૂર્વ  
 રીતે સીમે છે એટલે આ શીત નાશ થાય છે. પાંચ, છ કલાક એ



પ્રમાણે ઉક્ત્યા બાદ તેમાંનું પ્રવાહી લેઇ આખી ભેંજું. જે તે તીખા-  
 ચપર લાગે તો સાચુ તૈયાર થયો એમ સમજી તેમાંનું રીયુ નાશ  
 થાય ત્યાં સુધી તેનું ઉકાળવાનું કરી રાખવું. પરંતુ જે તે દમ  
 ઝમને જરા પણ તીખું ન થાય તો શરીયા બામ હાઇડ્રોમેટરના  
 ૩૦ અંક જેટલું તીવ્ર સોડાનું ૭૫૦ સેર લેઇ તેમાં મેગવડું અને  
 આગ પાંચ કલાક સુધી એક મરખી રીતે દલાવના રહેવું. જેથી સાચુ  
 કાંચી, મરેદ, અને દાખાતર થશે, અને ચપરીમાં દાગતાં કરકરો  
 જાગી તેવું પતરૂં થઇ જશે. એ પ્રમાણે થાય એટલે આંચ બધ  
 કરી નેને આગ, પાંચ કલાક દરવા દેઇ નીચેનું પાણી કાઢી નાંખવું.  
 એ પાણી સુમારે ૨૭ થી ૨૮ બામ હાઇડ્રોમેટરના અંક જેટલું  
 તીવ્ર હોય છે. અને તેમાં ગિન્મેસાઇન પણ હોઇ વજનમાં ૫૦૦ થી  
 ૬૦૦ સેર જેટલું હોય છે. એ મુજબ પાણી ચૂદ પાડવા બાદ રીય  
 ગહેલા સાચુમાં ૫૮૦ સેર પાણી ધાંધી ઉપરા છપરી દલાવના જઇ  
 ઉકાળવું જેથી તે માણુ ઓગળી જઇ તેના ચપરા દાણા બની પ્રવા-  
 હીમાંથી જૂદા પડશે. જે ઓગળવાની રીત એવી છે કે સાચુમાં  
 કાંચી ભોળી ઉચે ઉચાડાને તેની ધાર કલાકમાં કરતાં સાચુ કા-  
 ણી છોડી દેવી રહે છે. અને માત્ર એકલું પ્રવાહીજ પાણું પડે છે,  
 એમ થાય એટલે અગ્નિ બધ કરવો અને કલાક ઉપર લાંબલું લાંબી  
 ફેટલોએક વખત રિયર રહેવા દેઇ પછી નીચેનું પાણી કાઢી નાંખવું.  
 આ પ્રમાણે કરાથી મગ્મ જાતનો સફેદ સાચુ તૈયાર થાય છે. પછી  
 તેમાં જે નાળુ મિશ્રણ ઝંજુ હોય ૩૫૫૦ સેર પાણી રહે એવડી  
 મોટી કલાક લેઇ તેમાં ૭૫૦ સેર બામ હાઇડ્રોમેટરના ૩૦ અંક  
 જેટલું તીવ્ર સોડાનું પ્રવાહી નાંખી મદાગ્નિ રેઇ ઉકાળતાં જ્યારે  
 તે જરૂર ઉકાળવા લાગે ત્યારે તેમાં મોટાં છીદોવાળી ચામણીવડે  
 ચાળી કાઢેલી રાગ જા પાંચ મિનિટ ૧૫ થી ૨૦ સેર જેટલી મેગ-  
 વડા જરી. બધી મળીને રાગ ૧૨૦૦ સેર જેટલી મેગવડી અને  
 તે વખતે સારી પેટ દલાવતા જઇ તે મિશ્રણ એકત્ર કરવું જેથી  
 તે રાગ કલાકને ચોંટશે નહિ. રાગ મેગવડાં વચ્ચે વચ્ચે અગ્નિ  
 મંદ કરના જવું. કારણ રાગનો સાચુ ધણેજ કુલ છે, અને તેથી  
 ઉભરાઇ જવાનો ભય રહે છે. તોપણ મધ્યમપણે તો અગ્નિ હોવોજ  
 જોઇએ, કારણ ખીલકુલ ઓછા અગ્નિથી તો તેનો કાગા રંગનો  
 ધટ યોગે પાડી જાય છે. લગભગ ૨૧૨ ફારનહૈટ જેટલી ગરમી  
 રાખી હોય તો તે રાગ સ્વચ્છ, અને લાગણ પડતા પીળા રંગની

ખાસ છે. તેમ છતાં જો તે દબરાઇ જાય તો એવી ખાતરી દાવ તો નહિ રખતી હશે તેમાં કશું, જંદર રોય નેટલું પાછી નાંખતું. વળી ના મિત્રજી બરાબર દલાવના રહેતું, નહીં તો રાજ એકાદ રોકાણે એકી વડ બેઠી રહેશે તેવા પ્રવાસી તેને બેઠી રહેશે નહીં. ૧૨૦૦ ટેર રાત્રીનો સાજુ થવાને સુખારે જો રક્ષાક દાવે છે. આ પ્રમાણે નૈવાર થયેલો રાત્રીનો સાજુ નેવો બેઠેલે તેવો પાત્રો દોષ તેમાં ગળતો બેઠેલું મોં ગળે ન દોષ એવી વિધિમાં આજે એટલે મોટાં હીડોવાતી આજબોમાંથી ગાળી કાઢી તેને ઉપર કહેલી રીતે નૈવાર કરેલા ચરખના સુદ સાજુમાં મેળવવો. અને તે સર્વે મિત્ર-જીને ખૂબ દલાવતું. જો હોદ સાજુ પદ દેવ તો તેને મરખીવડે પાત્રો કરવો અને સર્વે મિત્રજી એકાદ થતાં સુધી ખૂબ દલાવવું. તાદ એક વખત મિત્ર થયેલા સાજુને ખૂબ દલાવવો, અને પછી મેંદામાં નાંખવો.

સંધ્યામાં નાંખ્યા પછી તેના પર તર જામે ત્યાં સુધી ફરેક સંધ્યામાં તેને કારી રીતે દલાવવા રહેતું, ખારકાંડો પાવા રેવો. આ પ્રમાણે નૈવાર કરેલો સાજુ કાળાક પાત્રો તપખીરીઆ રંગનો જમર પાંચ રંગનો દોષ છે.

સુદ સાજુમાંથી ગળતો સાજુ બનાવવાની રીત—૧૦૦ જામ કારો સુદ સાજુ દેવ તેમાં ૨૫ જામ રાજ ગારીક ફરીને કમેરવી. તાદ તેમાં બેથી કાર જામ પાપાખાર અને ૧ પી ૨ જામ બારીક ફેલી ફેલી મેળવવી. પછી તે જુદુ કાલકમાં નાખી પાછી મેળવી કારી પો મિત્ર થતા સુધી દલાવતું. રાજ તરબે નેમે નહિ એટલા ખરે તેમાં મરખીવીક એમિઃ ૧ કાર, અને પાછી ૧૦ જામ મિત્ર ફરીને કમેરવ. સર્વે પાદોં કમેરસ દાવ અને પાછી પાજનું રહે એમ તે સાજુને લેવ મેંદામાં નાખવો.

કેપરેલ તેલનો સાજુ—સાજુ બનાવવાના સ્તિરક પાદોંમાં કારી તાદ ફરતું કપડાં વનાવનિજન્ય તેલમાં કાપેલ એ એક કુખ્ય પાદોં છે. સાજુ એકેલી બનાવવામાં આવતો સાજુ કારો સુદ અને કમિજી દાવ છે. અને તેથી કારો નેવો દેવો પાપાખાર કરેલમાં તે પાપાખાર પાપાવ છે. આ તેલમાં કપડાંમાં આવેલા સાજુમાં પાછી પ્રાપ્ત રખાઈમાં રહે છે. લખં જુદુ તે કહેલે નેવો કમિજ અને છે. એવો કુખ્ય બેલ કાદ જુદુ બનાવ તેલમાં નહીં. એવો સાજુ ખાસ

રહું. એટલું કરવા છતાં પણ જો તે સાચુ કહીશુ ન ધામ તો તેમાં પુષ્કળ મીઠું મેળવેલું ગરમ પાણી થોડું થોડું મેળવી ખૂબ દલાવતું જેથી કડિયુ ધરાના ગુણ આવશે. તેને એક રાત રહેવા દેઇ પછી બીજા દિવસે મંદાગ્નિથી પાતળો કરી સંધ્યામાં નાંખવો. અને જરાગર કડિયુ થતા સુધી દલાવતા રહેવું અને મધ્યમસર ગરમ હોય તે વખતેજ દલાવતું બંધ કરવું. નહિ તો પ્રવાહીથી તે સાચુ અવગ પડી જશે. આ મુજબ બનેલો સાચુ અત્યંત સફેદ કહીશુ શક્ય છે.

કાળા રંગના તેમજ ખરાબ સાણુમાંથી સારો સાણુ તૈયાર કરવો.—રાગનો સાણુ તૈયાર કરતી વખતે તે ધવા માઠ જે તથા દિવસ કરવા દેવાથી સાણુનું ઉપલું પડે ને બંધાય છે તે સફેદ રંગનું હોય છે, પરંતુ નિચેનો ધર કાળા રંગનો હોય છે. તેમજ કોઈ પણ જાતનો સફેદ સાણુ જનાવતી વખતે તથા નીચેની માત્રાએ કાળા સાણુનો ધર રહે છે તે ફરી નંદેતાં દસ વીસ વખતનો એવો કાળો સાણુ બેસો કરી તેને સુધારી તેમાંથી દલાઈ જાતનો બીજો સાણુ તૈયાર કરવો. એ કરવાની રીત એવી છે કે:—

કાળા રંગનો સાણુ તેજ તેને કડાઇમાં નાંખી પછી બામકાપડો-મેટરના ૫ થી ૬ અંચ જેટલું તીવ્ર સોડાનું પ્રવાહી તે સાણુના વજનથી સગમમ દોઢ વજનનું દેઇ સારી પેડે દલાવતા જઇ ઉગાડવું. જેથી તેમાંનો મેલ, બીજા અગુદ દબ્બો, તેમજ રંગવાળો પદાર્થ છુટી પડી તળીએ બેસે છે, અને સાણુનો જે સારો ભાગ હોય તે ઉપર રહે છે, તેને દળવેથી કાઢી લેઇ સંધ્યામાં નાંખવો. જો એકજ વખત સોડાનું પ્રવાહી નાંખવાથી મેલ વિચેરે છુટું ન પડે તો પછી બીજી વખત જે પ્રવાહી નાંખવું પડે તે તેનાથી પણ ઓછું તીવ્ર નાંખવું. એટલે બીજી વખત જે નાંખવું પડે તે ૫ અંચ જેટલું તીવ્ર નાંખવું, ત્રીજી વખત નાંખવું પડે તો તે ૪ અંચ, ચોથી વખત તથા અંચ, અને પાંચમી વખત નાંખવું પડે તો તે બે અંચ જેટલું જ તીવ્ર નાંખવું.

સાણુમાં બીજા પદાર્થો ભેળવવા—સાણુ સસ્તી કીમતે પર-વડે એટલા કાજે તેમાં રાગ, પડિના લોટ, ખાટી, બીજા કારો, બટાટાનો આદિ વિચેરે ચીજો ભેળવવામાં આવે છે. પરંતુ સાણુમાં ભેળવવાના સર્વે પદાર્થોમાં સોડા સીવીટ જેટલો ઉપયોગી છે, તેટલી

ખીજ એક પણ ચીજ નથી. કારણ એના બિભલથી સાજુમાં પાણી-  
નો બામ વધારે રહી શકે છે એટલું જ નહિ, પરંતુ સાજુને સ્વચ્છ અને  
શીજ કરવાની પણ તેનામાં વિશેષ ક્ષમિ છે. વળી સોડ સાજુમાં તેના  
વજન જેટલો તેમજ રાગના સાજુમાં તેના વજન કરતાં યોડોડ  
વધારે આ મેગ્નેશિયમ દોષ તોપણ ચાલી શકે છે, સાજુ તૈયાર થવા  
બાદ આ પદાર્થ મેગ્નેશિયમ સારી પેઠે મિશ્ર કરી તે સાજુને સંચામાં  
નાંખવો તેથી તે સારી રીતે ક્ષીજ થાય છે, પાણીનો બામ વધારે  
રહેવાથી વજન પણ જાડે છે. કપમાં સ્વચ્છ કરવાનો શુભ પણ વધે  
છે, અને કિંમતમાં સસ્તો પડે છે.

બામદ્વાયકોમિટર એ શું?—સાજુ બનાવવાને માટે તૈયાર કરેલા  
પોટાસ કે સોડાના પાણીમાં કાર્બિક પોટાસ અથવા સોડાનું પ્રમાણ કે-  
ટલું છે તે તપાસવાને માટે જે વંચ વાપરવામાં આવે છે તે દ્વાયકો-  
મિટરના નામે ઓળખાય છે. એ વંચ જુદા જુદા મનુષ્યોએ બનાવેલું  
છે, તેમાં બામ સાથેને જે બનાવ્યું છે તે વિશેષ સોફ્ટવાર દોરાથી તે  
બામ દ્વાયકોમિટરના નામે ઓળખાય છે. આ વંચ વાગે પીવાના  
દારનાં ધુર તપાસવાને માટે પણ વપરાતું હોય મુખમાં કમ્પની કંપ-  
નીમાં તેને વાપરવાની રીત સાથે લગભગ વીસેક રા. ની કિંમતે વેચાય  
છે. માટે જરૂર હોય તેણે લાંબી મેગ્નેટનું. આ વંચની સાધારણ  
સ્થિતિ એવી છે કે એક કાચનો ગ્રાસ હોય છે તેમાં કાર્બન પાણી  
બરી પડી તેમાં વંચની મેગ્નેટ, બીજી બાજુ નીચેની તરફ ભવ્ય એમ  
વંચને મુકવાથી તેનો કેટલોએક બામ પાણીમાં ડુબે છે અને બાકીનો  
બામ બહાર રહે છે. તેથી પાણીની સપાટી બરાબર ડુબેલા બામ પર  
જે આંકડો હોય તેટલા અક્ષ જેટલું એ દ્રવ તીવ્ર છે એમ મનાવ-  
છે. જે કાર્બિક સોડા અથવા કાર્બિક પોટાસ ન વાપરતાં વાપડ  
ખારમાંથીજ સાજુ બનાવવો હોય તો તે નીચે મુજબ બનાવવો.

પાપડખારમાંથી સાજુ બનાવવાની રીત—સ્થરેર પાણીમાં  
અઢી થી ૧ થી મુનો ઉમેરીને તેને ઘસા તેજ ચોખ્ખું પાણી નીચારી  
રેડું. બાદ વંચ થી ચોખ્ખો પાપડખાર લેઈ તેને ત્રીસ થી ચોખ્ખીમાં  
ઓળાવી તેમાં મુતનું પાણી મેગ્નેશિયમ મુકે મુકી ઉકાળવા બાદ ઉકાળ  
કરે ત્યારે તેમાં પીસ્ટાવાદ થી મુકાણું તેજ અથવા બીજું કાંઈ  
પણ ભાતનું તેજ ઉમેરીને ઉપર કંદેથી રીન મુજબ સાજુ બનાવવો.

એ પ્રમાણે અગ્નિની અંતરથી જન્મવાના સાધુઓની મુખ રીતો કહી. પરંતુ તેથી કમકટ ન કરતાં જો કંડી રીતે સાધુ જન્મવો હોય તો તે નીચે મુજબ જનારો.

૩૫ વીસ મિનિટમાં તૈયાર થાય એવો સાધુ—લોહનું એક સ્વચ્છ વાસણ લેઈ તેમાં ૪૫ શેર ચોખ્ખું પાણી નાંખી કમલ ગિલાઈ-૧ એટલે જો વખત શુદ્ધ કરેલો સેંકડો છટ બાગ જેટલા પ્રમાણવાળો શુદ્ધ કાસ્ટિક સોડા દસ શેર મેગની ખુબ દલાવડું એટલે તે પાણી ગરમ થાય છે. જો કંડુ થતા સુધી જેમને તેમ ગમતું. બાક. ૧૬૮ શેર પાણી સમાવ તેવડી લોહની અથવા લાકડાની કદાઈ લેઈ તેમાં શુદ્ધ કરેલી પાતળી ચરમી અથવા વનસ્પતિનાં ખીજમાંથી મારેલું તેલ જેલું કે એરંડીયું, ડાળીયું, કાપરેસ, તથા તેલ વિગેરેમાંથી એકાદ લેઈ ૭૫ શેર નાંખતું. જો ચરમી હોય તો મંદાગ્નિ ઉપર પાતળી કરીને નાંખવી. તેલ હોય તો ગરમ કરવાની જરૂર નથી. ૫૫૧ તે તેલમાં સોડાનું પ્રવાહી પાતળી ધારથી એક સરખી રીતે રેડતું. ધાર વચ્ચે બધ ન પાડતાં એક સરખી રીતેજ કર્યા જતી. અને ત્રણ દિવસ પહોંચાઈના સાકમાના કડાઈથી તેને ધીમે ધીમે દલાવતા જતું. અને ચીજો ખરાબર રીતે મધની માદક મિશ્ર યાવ એટલે દલાવવાનું કામ બધ કરતું, નહિ તો તેલ અને પાણી ધુસાં પડવા લાગશે. દલાવવાનું કામ તેલની જાત અને દવા પાણીને લેઈને વધારે ઓછી વાર કરતું પડે છે. તો ૫૫૫ થઈ કરીને ૧૫ થી ૨૦ મિનિટમાં પુર્ણ થાય છે. એ પ્રમાણે મિશ્રણ તૈયાર થતા બાદ તેમાં સુખધીના ખાટ જે જાતનું અત્તર વિગેરે મેગવડું હોય તે મેગની મિશ્રજને લાકડાના કંથામાં ઠારતું જેથી તેમાં ચોરસાં જમાશે. આ કંથાને પ્રથમ અંદાની બાજુએ પાણી ચોપડી બીતો કરી ૫૫૧ તેમાં આ મિશ્રણ રેડતું જેથી સાધુ અંદર એંટશે નહિ. જો રંમીન સાધુ જનારો હોય તો પોટાસ બાયક્રોમેટ ૧૧ તોલો લેઈ તેને કાસ્ટિક સોડાના ઘોડાએક પાણીમાં ઓગાળી પ્રથમથીજ તેલમાં મિશ્ર કરવો જેથી સરસ લીલા રંગનો સાધુ તૈયાર થશે. જો પંચો રંગ જોઈતો હોય તો એક શેર તાડનું તેલ ગરમ કરી તેલ અથવા ચરમી જે ઉપયોગમાં લેવાનું હોય તેમાં મિશ્ર કરી ૫૫૧ સોડાનું પાણી ઉમેરતું તેથી પૂર્ણ રંગનો સાધુ થશે. જો તપખીરીના રંગનો સાધુ કરવો હોય તો અપીશિર સાકર લેઈ તેને બધ સંકલના વાસણમાં નાંખી તે કાળી લઈ જાય નહિ ત્યાં સુધી જાગની બાદ તેને સવા શેર પંજીમાં એ-

માગી તે પાણી પ્રથમ તેલમાં મેળવી પછી તેમાં સોડાનું પાણી ઉમેરું તેથી વીન્ડસર ઓપ જેવો સરસ તથા ખીરીઆ રંગનો સાબુ થશે. એ પ્રમાણે મન પસંદ રંગ ઉમેરેલા તે સાબુને સાડાના સંચામાં નાંખ્યા બાદ તે સંચાપર જનુસ મુંઝવતા મરમ દવા વાગી ઓરડીમાં તેને ચોવીસ કલાક સુધી જેમને તેમ જાંબ રહેવા દેછે પછી સૂચો બોલીને જોતાં તેમાંથી ૧૩૦ શેર વજનનો સાબુનો મોડો તૈયાર થયેલો માણુમ પડશે. જે તારવડે કાપી તેમાં જોડતા બાહાર કદના ચોરમાં બનાવી સંચામાં કાપી જોડતા અક્કર નાથી ચિમેરે વાડાવશે.

આ રીતે સાબુ તૈયાર કરવામાં મુખ્ય જાનનો એ ખ્યાનમાં રાખવાની છે કે તેલમાં મેળવતા પડેલાં સોડાનું પાણી જરા-જરૂર ઠંડું થવા દેવું.

ચરખી હોય તો તે વધારે મરમ ન દોનાં પાતળી રહે બિટલી-જ માધારણ મરમ હોવી જોઈએ.

જાને મીલેનું વજન વધારે મોણું ન દોનાં ઢીસર કલા મુજબ જરાખર હોવું જોઈએ. સોડાનું પાણી તેલમાં રેડવું, પરંતુ તેલ કે ચરખી સોડાના જાણીમાં રેડવાની ભૂખ કરવી નહીં.

ચરખી તેમજ તેલ જરાખર ચોખ્ખું હોવું જોઈએ. જો અગ્નિના મીઠાના બેમનો વ્હેમ આવે તો હોય તો તેને ઉના પાણીમાં નાંખી ઢાળતા સાર કરી દરવા દઈ પછી ફેપચોમમાં ફેરી.

બિટલી સંભાગ લેજ સાબુ તૈયાર કર્યા છતાં પણ જો તે દર્દી બાદ ખાખચોડા અને મિકો માણુમ પડે તો સમજવું કે મિથલ દ-લાવવાનું કામ જરાખર થયું નથી. જો તે સાબુ આમડિને વધાડનાં કાંઈ કાદની અસર કરવાવાળો સમજાય તો જાણવું કે તેમાં સોડા વધારે પડ્યો છે. જો કદાચ તે સાબુ નરમ અને તેલકદ જણાવતો નેક વધારે પડ્યાનું સમજવું. અને પછી તે સાબુને દુરસ્ત કરવાને માટે એવા ક્ષણે કરવા કે સાબુને કાંઈકમાં નાંખી તેમાં થોડુંક પાણી નાંખી સારી રીતે દલાવવા બાદ અગ્નિવડે પકાવવો તેથી સારી રીતે મિથલ કદ તારવાની કસરથી જાણેલો સાબુ સારો થશે. કદાચ સોડા વધારે પડ્યાથી તે સાબુ કાદક અસર કરવાવાળો બન્યો હોય તો તેમાં થોડુંક એક વધારે સોડાનું દ્રવ્ય મેળવી સીજવું-તેથી જમી મરેલો સાબુ પણ સારો થશે. પરંતુ પ્રથમથી જ જો જરાખર કાચજ થયો

॥ श्री गणेशाय नमः ॥  
॥ श्रीगणेशाय नमः ॥

એ જાતની સાધુ પતાવાની રીત એવો છે કે કોઈ પણ જાતના, કે નાના કે મોટા કમી નેમા વાકામાર્થા કરેલો કામને નેચા નામના આપદમાં એવાગીને મેળવે. એ જાતના કામને જાતે જીવામાં ન જીવાયુંને કારણે.

[illegible][illegible]

१. दिगभोजन शुद्ध २५  
 २. दिगभोजन शुद्ध २५  
 ३. दिगभोजन शुद्ध २५  
 ४. दिगभोजन शुद्ध २५  
 ५. दिगभोजन शुद्ध २५  
 ६. दिगभोजन शुद्ध २५  
 ७. दिगभोजन शुद्ध २५  
 ८. दिगभोजन शुद्ध २५  
 ९. दिगभोजन शुद्ध २५  
 १०. दिगभोजन शुद्ध २५

૧. ૧૧૧. કૌપરેલ નેત્ર પૃષ્ઠ  
 ૨. ૧૧૨. નેત્ર પૃષ્ઠ, ચિત્રોદ્ધાર  
 ૩. ૧૧૩. મીઠાના ના અક્ષર  
 ૪. ૧૧૪. કાલમા નાખી મરમ  
 ૫. ૧૧૫. અને દલાવા નર્મ  
 ૬. ૧૧૬. એ નેપાર થયેલો માણ  
 ૭. ૧૧૭. પાછળ કોરેલો,  
 ૮. ૧૧૮. આદ તેમ આકરની

માસખી ૧૫૦ શેર મેગરવી બાદ મન પસંદ સુમંધિ મેગરી સંખ્યામાં નાંખવો.

સેમન સોપ—સરેદ સાળુ ૫૦ શેર, થડ અથવા ચોખાનો આગ્રે જરીર, ઘોડાનું તેલ ૧૦ તોલા, જરમેખાદ તેલ ૫ તોલા, રોલક ૫ તોલા, સર્વિંગનું તેલ ૨૫ તોલા, હેમ પ્રથમ સાંતુને કંચામાં નાંખી પાનગો કરી પછી તેમાં હજારે હજારે હજારતા બજ આગ્રે મેગરવો. બાદ તેમાં કેમરી રંમ મેગરવો સાંતુને કંચા પડવા દેઈ સુમંધિ મેગરી સંખ્યામાં નાંખવો.

ઓરેન્જ સોપ—સરેદ સાળુ ૫૦ શેર, થડ અથવા ચોખાનો આગ્રે જરીર, એ પ્રમાણે ચીને હેમ પ્રથમ સાંતુને મંદામિતકે પાનગો કરી પછી તેમાં હોટ નાંખી હજારો નિષ્ક કરવો. બાદ નારંગી રંમ નાંખી ઘોડી એક વાર ઊભાગું. અને કંચા પડતાં તેમાં નારંગીની ડાઘનું તેલ ૨૦ તોલા, તજનું તેલ ૧૫ તોલા, ઘાઘન તેલ ૫૦ તોલા મેગરી સંખ્યામાં નાંખવો.

હની સોપ—પીચ સાળુ ૭ શેર, તાડના તેલનો સાળુ ૦૫ શેર હેમ એકમ કરી પછી તેમાં સાકર અને ઘોડાનું તેલ ૧૫૫ તોલા, રોલક ૮ માસા, અને કપાલીયાનું તેલ ૪ માસા મેગરવું.

હીનાનો સાળુ—સરેદ સાળુ ૧૦ શેર હેમ તેને પાનગો કરી તેમાં ઘાઘ, કેસરી અથવા યુવાની રંમ મેગરી સાળુ કંચા થવા બાદ તેમાં લીનાનું અતર બેથી પાંચ તોલા જેટલું મેગરવું.

મોતીઓ સાળુ—સરેદ સાળુ ૧૦ શેર હેમ મરમ કરી તેમાં બેથી પાંચ તોલા જેટલું મોતીઆનું અતર મેગરવું. પછી સંખ્યામાં દારવો.

કેવડનો સાળુ—સરેદ સાળુ પાંચ શેર, તથા પીચ સાળુ પાંચ શેર, હેમ મરમ કરી એકા કરવા અને બે તેને કેવાના જેવો રંમ ન આવે તો ઘોડાએ પીચ રંમ મેગરી કંચા પડવા દેવો. બાદ તેમાં બેથી પાંચ તોલા કેવાનું તાણુ અતર મેગરી સંખ્યામાં નાંખવો.

પાચનો સાળુ—તાડના તેલનો સાળુ ૧૦ શેર હેમ તેમાં દોઢથી ચાર તોલા જેટલું પાચનું અતર મેગરી સંખ્યામાં નાંખવું.

મરક સોપ—સરેદ સાળુ ૧૦ શેર, તાડના તેલનો સાળુ ૧૦ શેર હેમ એકા કરી મંદામિ ઉપર પછી પાનગો કરવા, બાદ જ્વેલી સાકર મેગરી તેથી તજખરીએ રંમ પડાશે. કંચા થવા બાદ તેમાં



કસ્તૂરીનું તેલ તોણા ૧જા, જરબેગટ તેલ તોણા ૧જા, અને સરિંગ  
ગુલાબ કળી તથા છલ્લી ફાંચરની બૂધી તોણા ૨જા મેગરી  
સંચામાં નાંખવો.

**ઔષધીય સાબુ—**ખસ, દાદર, લુખસ, ખરજનાં ત્રિજેરના માટે  
આઝકાસ ઔષધોના મિશ્રણનાથી પણ પુષ્કળ સાબુ વપરાય છે. તેમાં  
નીચેના સાબુઓ મુખ્ય છે.

**કાર્બોલિક સોપ—**પ્રથમ સફેદ સાબુ લેઈ મરમ કરી પાત-  
લો કરવો. અને તે કડો ઘાવ પરંતુ પાતળો હોય તે વખતે તેમાં ૩૩  
સો ભાગ સાબુમાં બે, પાંચ, દસ અથવા વીસ ભાગ નેટલો કાર્બો-  
લિક એસિડ મેગરી પછી સંચામાં નાંખવો. સુકાવાળાદ તેની ભોળતા  
કાઠની મોટીઓ પાડી તેના ઉપર કાર્બોલિક સોપ એવું નામ અને તે  
ઔષધ નેટલા ટકા હોય તેનું પ્રમાણ છાપવું. જે સાબુમાં કાર્બો-  
લિક એસિડ વધારે પ્રમાણમાં હોય તે મોટા માણસના અને યોડા  
પ્રમાણમાં હોય તે બચ્ચાંના સરીરે યોગ્યતામાં વપરાય છે.

**સફર સોપ—**સફેદ સાબુ જરીર અને મંધકનાં ફુલ (સફર  
સમલાઈઝ) ૦.૧ શેર લેઈ જન્ને પદાર્થોને ખાંડથી દસ્તાથી કરી  
એકત્ર કરી પછી તેમાં ૨૫ થી પાંચ તોણા નેટલો રિફિનિશ્ડ સ્પિ-  
રિટ મેગરો. એ સ્પિરિટમાં પ્રથમ આસ્કાનેટ નાખવો રંગ મેગરી  
પછી સાબુમાં મેગરો. ત્યાર બાદ તેમાં સુમંધિ લાવવા માટે થોડું  
ગુલાબી અથવા મેગરવું. આસ્કાનેટ રંગ ન બને તો તેના બદલે  
સુરંગીના મૂળનું ચૂર્ણ મેગરવું.

**કાર સોપ—**કોપરેલ તેલ ૨૦ શેર, ચરબી ૧૦ શેર, કામર  
પાંચ શેર, બામ્બાકોમેટરના ૪૦ અંસ નેટલું ત્રિજ સોડા ૬૫  
શેર લેઈ પ્રથમ કોપરેલ, ચરબી અને સોડાનો કંડો રીત પ્રમાણે  
સાબુ કરી પછી તેમાં કામર મેગરી સંચામાં નાંખવો. આ સાબુમાં  
રંગ સુમંધિ વગેરે નાંખવામાં આવતાં નથી.

**ટનિક સોપ—**પ્રથમ સફેદ સાબુ લેઈ મરમ કરી પાતલો ક-  
રવો. અને પછી તેને કડો પડવા દેઈ અધારે તે પાતળો હોય તે  
વખતે તેમાં સાબુના ૩૩ સો ભાગમાં ત્રણ ભાગ નેટલો ટનિક  
એસિડ મેગરી સંચામાં નાંખવો.

ડીસઈન્ફેક્ટન્ટ સોપ—ઉપર મુજબ જનાવવો. ૨૨૬ માં  
વેરસોન છે કે ટનિક એસિડના જલથી કાર્બોનિક એસિડ દર સો  
પાંચ ગજીથી ચાર ગ્રામ જેટલો ઉમેરવો.

ધાયમલ સોપ—ઉપર મુજબ સાગુને ગરમ કરી તે ૬૩  
૬૫ ગ્રામ તેમાં સેંકડે ગજીથી ૫૦ ગ્રામ ધાયમલ ઉમેરવું. ઘણ  
ધરે આ સાગુ અતિ ઉત્તમ છે.

આયોડીન સોપ—આ સાગુ ૫૫ સોડ સાગુને પાતડો કરીને  
તેમાં દર સો ગ્રામને ગ્રામ આયોડીન ઉમેરીને જનાવવામાં આવે છે.

જે સિવાય બીજાં અનેક ઔષધો ઉમેરીને વિધિવિધ જાનના  
સાગુનો જનાવવામાં આવે છે. તે સર્વે જનાવવાની રીત એક સર-  
ખીજ છે. એટલે પ્રથમ સારી જાનનો સોડ સાગુ લેઈ તેની સારી  
પેટ ફરી ગરમ કરી પાતડો કરવામાં આવે છે, અને તેમાં નાંખવામાં  
આવના આયુષનો કમ જણી જલ નદિ એટલા ધરે તેને ૬૩  
૫૬ થઈ પાતડો દોષ તે વખતે જે જાતનું આયુષ ઉમેરવાનું હોય  
તે નાંખી વિધિ કરવામાં આવે છે. જુદાં જુદાં ઔષધો માપ જુદાં  
જુદાં છે. જેમાં—કોઈને આયુષ ઉમેરવું હોય તો દર સેંકડે જે  
ગ્રામ, જેનકાઈક એસિડ ઉમેરવો હોય તો તે ૫૫ જે ગ્રામ, એર-  
ડીયું કે આસલેટ ઉમેરવું હોય તો દર સેંકડે ૧૦ ગ્રામ ઉમેરાય છે.  
વગેરે જે ટ્રાપેનટાઈન ઉમેરવું હોય તો દર સેંકડે ૫૦ ગ્રામ, કોપો-  
સોટ હોય તો જે ગ્રામ, મીલ હોય તો તે ૧૦ ગ્રામ, ટ્રાંક્વિલાઈઝર  
હોય તો તે દર સેંકડે ૧૦ ગ્રામ અને પાંચ દોષ તો તેના પ્રથમ  
દર સો ગ્રામ સાગુમાં ૭ ગ્રામ જેટલો ઉમેરવામાં આવે છે.

આ પ્રમાણે પ્રથમ સોડ સાગુને ગરમીથી પાતડો કરી તેમાં  
જેકો રંગ દુર્ગંધ વિગેરે મેળવીને છીરે લગાડવાના સાગુનો જોડે  
જનાવવામાં આવે છે; પરંતુ તે ગરમ કરતાં સોડ સાગુને જો દબાવે  
કરીને અથવા ૫૦ થઈને જોડાને તેનો ગરમ કરીને ૫૩ તેમાં  
રંગ વિગેરે મેળવવામાં આવે તો એ રીતે જનારો સાગુ વધારે સ્પષ્ટ-  
ઘર બને છે. અને તેથી વિજ્ઞાન અમેરિકા વિગેરે દેશોમાં એ મુજબ  
કરવાને મોઢાં મોઢાં વગેરે ૫૫ તૈયાર કરવામાં આવ્યાં છે. પરંતુ આ  
દેશમાં નાનાં ધણાં ઉપર કમ કરવારે મગ, કીડી જાનના અવરની  
ચીજા ઉપર સોડ જાતનો સાગુ નાંખી જેમ પાકાને લોટ ફીડે  
છીએ તેમ ફીડે ફીડે એ રસ કરવો. અને ૫૩ તેમાં રંગ દુર્ગંધ  
વિગેરે નાંખી તે જલ કાચા બાંધેલ વિધિ કરવાં.

તે સારા પાવા પર કામ ચાલતું હોય અને એમ કુટમનું ન પાવતું હોય તો કાળા પત્થરના બે રૂપ તૈયાર કરી તેમને શેરડી પાંચ પાના સંયા જેવા લોખંડના સંયામાં બેસાડવા. (એ સંયા શેરડીના મંયા જેવો ઉભો નહિ, પરંતુ આડો હોયો જોઈએ.) પછી તેમના નીચે એક ચોખ્ખું લોખંડનું તથાઈ મૂકી રૂબો ઉપર કાતરેલા સાતુની પતરીઓ મૂકી એક રૂબો કાઢી હાથ વડે ફેરવે. એટલે તે સાતુ પીવાય માખનુ જેવો થઈ નીચેની રોપણીમાં પડશે. પછી તેમાં રંમ સુમધિ વિગેરે મેળવી લાકડાના સંયામાં ખૂબ દાખી દાખોને બરોડા આપના લાકડાના રૂબોડા વડે ફોડી ફોડીને મચ્ચ બેસાડવો. અમરબે એમ કરતું ન હોય તો ના થી એક મજા સાતુ રહે એવી પીંડ બની એક નળી તોપના આકારની તૈયાર કરી તેના મોડા નજીક અંદરની બાજુએ બીજી ચોરમ નળો કમી બેસાડવી; જ્યાં તે તોપ જેવી નળીનું મોડાઈ નીચેની તરફ રહે તેમ લાકડાના પાટામાં કમી મજાખૂન બેસાડવી. જમીનથી તેનું મોડાઈ સુમારે ચાર ફુટ ઉંચું રહેં જોઈએ. જ્યાં તે નળીમાં રંમ વિગેરે મેળવેલો સાતુ બરી પીચકારીના ઘાટા જેવા આકારના લાંબા મગીઆવડે તે સાતુને ખૂબ ભેરવી દાખો જેવી મોડાઈ વાટે ચોરમ આકારનો લાંબો લાંબો નિકળતો તે કાપી મેંતા જોવો.

એ પ્રમાણે નિકળેલા લાંબા સુકાવા જ્યાં તેમાંથી જોઈતા આકારની શેરડીઓ તાજાં વડે કાપી લેઈ પછી તેને ગ્રીષ્મમાં લાગી નિશા અશર વિગેરે ઉઠાડવા.

એ મુજબ જુદા જુદા ઉપોત્તમા વપરાતા જુદી જુદી તરીકના કદીજ સાતુઓનું વર્ણન કરું. એ વિચાર લખી લાવના મમખર્ચ “સાતુનો અર્થ” એવા નામથી અનેક જાનના પાત્રમાં અને મુખં પિયર સાતુનો તૈયાર કરવામાં આવે છે. પરંતુ તેમાં વિશેષ કાળિ મગી ન હોવાં જોઈ છે કે કેકિટકાઈ નિષ્ક્રિયા સફેદ સાતુને પીંચ મૂકી પછી તેના બેડોએક પોટામ મેળવી તૈયાર કરે છે. આ કામ બાંટે વાગતો સફેદ સાતુ વનખર્ચ જન્ય તેલોમાંથી તૈયાર કરેલો. કેટલો જોઈએ, કાનજ ચમ્પીબરી તૈયાર કરેલો સાતુ કાંટા ધરા આદિ થઈ થઈ જાય છે. પરંતુ સાતુનો અર્થ તો પાંદોળા રહેલો જોઈએ. અને તેથી અગ્રીમથી મનાવેલા સાતુ આ કામમાં વપરાતા નથી.

સાણુનો અર્ક જનાવવાની રીત—પહેલે સાણુ તોણા ૧૮૧, રેડિટાઈક ર્પીરીટ તોણા ૧૦૦, અને પોટાસ કાર્બોનેટ તોણા બે લેઈ સાણુની જારીક હોથ કરી ૧૦ રીર પાણી સમાવ એવડા જાટ-લામાં બરી તેમાં ર્પીરીટ અને પોટાસ મેજરી પછી તે જાટવાને ગરમ રેતી ઉપર મૂકી મંદાગ્નિથી ગરમ કરવી, જેથી સપગે સાણુ ઝોમગી જરી. સાણુ જરોગર ઝોમગે એટલે ઉજ્જવા જાઈ કરી પછી તેમાં હરેનમ તેલ તોણો ૧૦૦, અને હારદેના તેલ તોણો ૧ મેજરી પછી સુખારે ૧૦૦ તોણો ફરાર મેજવણું તેથી પીગો રંગ આવે છે. જાદ જાટલીમાં બરી રાખવો.

બીજી રીત—પહેલે સાણુ તોણા ૭૦, પોટાસ કાર્બોનેટ મા-સા ૪, આજોડોથ તોણા ૮૫, લવન્ડર વોટર તોણા ૧૫ લેઈ ઉપરની રીત પ્રમાણે અર્ક તૈયાર કરી જાણી લેઈ પછી જાટલીમાં બરી રાખવો.

આ પ્રમાણે તૈયાર કરેલા આઈ દબખત કરવામાં જણા વપરાય છે. અને તે વાપરવાની રીત એવી છે કે એક ઓંસ અર્ક લેઈ તેને પાંચથી દસ તોણા પાણી સાથે મેજરીને વાપરવો.

સાણુની પરીક્ષા—સાણુ આપણને યા જાણે પડે છે, અને તેમાં કીલા કીલા પદાર્થો રૂં રૂં પ્રમાણમાં મિશ્ર થવા તે સમજવાને માટે તેનું પૃથક્કરણ કરવું પડે છે. અને તે કરવાની રીત એવી છે કે માણુના એક ટુકડાનું વજન કરી તેને ગરમ પાણીમાં ઝોમગવે અને પછી તેમાં થોડે થોડે સમૃધ્ધિ એસિડ નાંખવો. ફિસિડ નાંખવાથી પ્રવાહી ખદખદવા માંડશે, પરંતુ જ્યારે સ્થર સ્થર ઝોમગી જાય એ-ટલે તેજા નાંખારો એટલે ખદખદનું જાણ થશે અને તે પ્રવાહીની સપાટી ઉપર તેલનો બાગ તરનો દેખાશે. જે કેટલેએક વજન તે મિશ્રણને રિયર રાખી મૂકવાથી થદ થાય એટલે દગલે રહીને શરી લેઈ તેનું વજન કરવું. જે એ તેજ જલની થદ ન થાય તો તેમાં સ્કેડ મીનું પાતળું કરીને તે સાણુના વજનથી બે વર્ગિયાં જેટલું ઉમેરવું. જેથી તે મીનું થદ થતાં તેની સાથે સ્લિમ્થ પદાર્થ પણ મદ થશે. જાદ તે જોલો બદાર શરી તોણ કરવો અને તેમાંથી મીનું વજન જાદ કરતાં જાણી જે રહે તેટલું વજન એ સાણુમાં તેવું છે એમ સમજવું. જે કદાચ સુમધિરાગ સાણુની પરીક્ષા કરવામાં આવી હોય તો તે સાણુમાં જેટલું સુમધિ દબ નાંખવામાં આવ્યું હોય તે જાદ કરતાં જાણી રહે તેટલું તેલનું વજન સમજવું.



દીને સ્થાવરામાં આવે તો તે સ્થાન જેવો કામી થઈ પડે જાય છે. તેની જાણી કામીને જો કામગીરી ઉપર યત્નવામાં આવે તો તેનાથી તેજનો કામ પડે નહીં. કામી રહે ઉપર બદલથી કામ કરવામાં આવે તો તેના પાસી, લાંબા, અને પાસદોષ તરફ ધ્યાન છે. તેમજ જો મિત્રનું કામ જેનું મહત્ત્વની રેખા છે. અને ઉપર કામ મુજબ તેની પાસી કામી જેનાં તેમાં આવ્યા જામ કરનાં વધારે પ્રમાણમાં રિતરખ જામ (માનુના સ્થાવરામાં આવ્યા સિવાયનો કુટો તેજનો જામ) દોષો જેવો નહીં.

માનુના સ્થાવરામાં આવ્યા સિવાય જેમને જેમ રહેલા જામ અને તેજની માનુને જો કામવાને જે મીડું નાંખવાની કિંમત કરવામાં આવે છે. તેની ખાલીની આવવા બહાવવામાં આવ્યું છે કે જામ પ્રમાણે કિંમત કરવાથી જે સ્થાન કુટો પડે છે તે કામગીરી દેવ છે. જે કામગીરી રિતરખ મિત્રની જે પ્રાના અનુભવનું કામ છે તેમજ સાધારણ કામગીરી જેવી છે કે વધારે માનુ કુટો પડી જાય છે. તારી તે જેમ કામ ઉપર જામનું આવે તેમ ઉપર તરી છે, અને પાસી નીચે રહે છે. પાસી ખાલીમાં માનુ ઉપર તરફ નહીં, અને તેથી માનુની કામગીરી છે. નાનામાં કામી કામી વાળીને જે કામ માનુ અને પાસી કુટો પડી રહે છે કે નહીં તે સમજાવી જાય જામ પ્રમાણે તેજની કિંમત માનુ માનુ કામગીરી કામી જોડા ઉપર કામ કરનાં માનુના જેમ મિત્રાવનું કામ પાસી વડી નીચે પડે છે અને માનુ ન કામનાં કામીને મિત્રો રહે છે, અમારો ને તેને રે. જાના જેવો આવ્યા જામ વધુ પડે છે. અને કામગીરી માનુ કામી અને કામગીરી કામગીરી મનુષ્ય પડે છે. વધારે જેમજ માનુ વધારે માનુ કે માનુ કામગીરી કિંમત રજુ થાય.

જે દીને માનુ કામી જોડા કામી જેને કામ કરવી રખતે જે કામ રખતે કામગીરી તે વધારે કામગીરી મિત્રાવનું કામગીરી, કામગીરી જે રખતે કામગીરી કામગીરી દેવ તો તેને માનુને રખતે જાય છે. કામગીરી કામગીરી રખતે ૧૮ થી ૨૦ અંક રખતે. જે કામગીરી કામગીરી તે તેનાં કામગીરી રખતે ૧૮ થી ૨૦ અંક રખતે. જે કામગીરી ૮ થી ૧૦ અંક રખતે ૧૮ થી ૨૦ અંક રખતે. અને તેને કામગીરી ૧૮ થી ૨૦ અંક રખતે કામગીરી રખતે ૧૮ થી ૨૦ અંક રખતે. અને તેને કામગીરી ૧૮ થી ૨૦ અંક રખતે કામગીરી રખતે ૧૮ થી ૨૦ અંક રખતે.

રિધર રહેવા દેઇ નીચેનું પાણી ડાઠી નાંખવું. અને જીતું વધારે જી-  
રના મિશ્રણનાનું પાણી ઉમેરવું. આ વખતે મીઠું નાંખવું નહિ. એ  
પાણી માંડેલો ક્યારેનો બામ પપ્પુ જે સાચુ સુખી લે તો તેને પપ્પુ ડાઠી  
નાંખી જીતું પાણી ઉમેરવું. એમ કરતાં કરતાં જ્યારે નાંખેલા જી-  
ણીની તીખાઇ ન જતાં એમની એમ કાપમ રહે ત્યારે સમજવું કે કંઈ  
માણુમાં રહેલા સ્વિનચ્ચ પદાર્થને જોઈનું ક્યારે કંચ મળી ચૂકું. માટે  
હવે વધારે ક્યારે લે સોપસો નહિ એમ સમજી અગ્નિ બંધ કરી તે  
કઠાઈને રિધર રહેવા દેવી. જોથી સાચુ ઉપર તરસે અને જીતું પ્રવાહી  
નીચે બેસશે. એટલે તે પાણીને ડાઠી નાંખી સાચુ લેઈ લેવો. આ  
પ્રમાણે કરવાથી જ્યારે સાચુ તૈયાર થાય છે ત્યારે તેનો સાચુ જોવાન  
વાસ આવે છે. અને ચપડીમાં દામવાળી નરમ પડે. થડ ભય છે.  
પરંતુ આંગળીઓને ચોંટવો નથી. માટે જ્યારે એમ સમજાય ત્યારેજ  
બગાનર સાચુ થયો છે એમ સમજવું. જો ખીણવડે સાચુને કાંઈને  
કઠાઈમાં કરવાની ક્રિયા વખતે જ આવો જતનો સાચુ તૈયાર થડ ભય  
તો તેને ધોઈ સાફ કરવાને માટે ક્યારે મિશ્રિત પાણીની જરૂર નથી.  
માટે તે ન વાપરના માત્ર સાદા પાણીવડેજ સાચુને ધોવો. તે પાણી  
માત્ર સાચુ એક છવ્વ થાય તેટલુંજ ઉમેરવું. કેમકે વધારે પાણી ઉમે-  
રવાથી સાચુમાં પાણીનો બામ વધારે રહે છે.

કોપરેસ તેજ સિવાય જીંજી કાઢ પપ્પુ જાવના તેજનો સાચુ  
કરતી વખતે સરખાતમાં દાઠીએમેટરના ૮ થી ૧૦ અંક કરતાં વધારે  
તીવ્ર સોડાનું પ્રવાહી વાપરવું નહિ. પપ્પુ જે કોપરેસ તેજનો બનાવવો  
હોય તો સરખાતમાંજ ૨૦ અંક પ્રમાણનું તીવ્ર દ્રવ વાપરવું. પરંતુ  
જો કોપરેસ તેજ સાથે જીંજી તેજોનું મિશ્રણ હોય તો તેનો સાચુ  
બનાવવાને માટે પ્રથમ દલકા પ્રકારનુંજ ક્યારે કંચ વાપરવું.

તૈયાર થયેલા સાચુમાં જે સાચુના રસપમાં આવ્યા સિવાયનો  
ક્યારેનો બામ વિશેષ હોય તો તેનો કસીરે ચોળવાનો સાચુ બના-  
વવાથી તે દલકા અક્ષર કરનારો થાય છે. માટે તેની પ્રથમ ઉપર  
કલા મુજબ પરીક્ષા કરવી. વળી જીંજી સાધારણ પરીક્ષા એવી છે  
કે તે સાચુને લેઈ પાણી સાથે દાઘ ઉપર યત્નતાં જે જમડી શીથ ન  
આવે તો તેમાં છટાં ક્યારે કંચ વિશેષ જ એમ ધારી તે સાચુને કુડી  
પાણી સાથે ઉગાળી ફરીથી મીઠું નાંખી સાચુ કાપવાની ક્રિયા કરવી  
જોથી ક્યારે કંચ છુટું પડી પાણી સાથે મળી જાય જે નીતારી લેવું.

અમર તે સાજુમાં યોડુંકે કાપેલ મેગલી કાઠનું અને તેમાં યોડુંકે મીઠાનું પાણી ઉમેરવું.

જે સાજુનો વાસ ખરાબ આવે તો તેના નાના નાના ડુંગા ઠરી ખુણી દવામાં અમર યોડુંકે વખત નાખતા મૂળ નાખવા.

જે સાજુ થસતો તેમાંથી જોડેએ તેડુ થીજુ ન આવડુ દોષ તો તેમાં જાંભે યોડુંકે કાપેલ તેડુનો સાજુ ઉમેરવા અથવા તે સાજુ ખનાવવામાં જે જાનવું તેલ વપરાયું હોય તેમ યોડુંકે કાપેલ તેલનો ભેગ કરવો.

સાજુકે યોડુંકેમાં આવેલા દાણ, વડ, ચરોત, વિચરે નાખતા ત્યાં જો આમળી ઠરી ( જુખી ) સાજુમ પડે તો તેમ જુડી આમળી-કાઠ થી ભેગ મખખવું. અને જો આમળી યોડુંકે માખમ પડે તો તેમાં સાજુના રસમાં આખા વિચરનો તેડનો. જુડા વિચર જે ભેગ મખખ તે સાજુને દુરસ્ત કરવા.

વિચરના કામ માટે લેવાર કરેલે સાજુ જો વામ મહેલ દોષ તો તેના ચોળા કુપીયા મીઠું નાંખેલા રખડુંકે કાઠમાં કાપે ચોળા કાઠી પળી કાઠવામાં આવે છે, એથી કાઠી વાવ છે.

કાઠી રીત પ્રમાણે લેવાર કરવામાં આવેલા સાજુમાં જુડી આમળી પડી રહે છે; અને તેથી તે સાજુને ત્રણ યોડુંકે રખડુંકે તેના ઉપર કાપેલો આમળા યોડુંકે તેથી સાજુમાં મહેલ મહેલ કાઠી કાપેલો મેખિા કાપે જાણે. જેથી તે સાજુ કાઠી ચોળા તદ્દ વધે નહિ.

સાજુ લેવાર કરનાર મજમુદ દીરે વિચારવું. મોકાં, અને જનાનામાં આમાં ક્યાં જોડુંકે ભેગમે. અને જે કાઠી ચોળાકે સાજુ ખનાવેલે દેવ તો જે તેલ વપરાયું હોય તે મુલ કાઠી વ વપરાયું ભેગમે.

સાજુ લેવાર કરવી વખતે કાઠી લીધેલા રખડુંકે કાઠી વિચરના કાઠી લેવું—સાજુ લેવાર કરવી વખતે વિચરના કાઠી લીધેલા રખડુંકે કાઠી, નાખી, સાજુમાં કાપેલો કાઠી, અને વિચરના કાઠી કાપી કાપી કાઠી લેવાર કરવા વિચરના કાઠી કાપી કાપી અને તેથી રખડુંકે કાઠી લેવામાં આવે છે. અને તે કાઠી લેવાર રીત જુડુંકે કાઠી



સાચુ કરતી વખતે નિરપેયોગી ગણી કાઢી લીધેલું પ્રવાહી ખૂબ ઉઝાગતું નેથી નેમ નેમ તેમાંથી પાણી ઝોપું થતું જરો તેમ તેમ મીઠું તેમજ કેટલીએક જાનના ખારો નીચે નીચે બેસતા જરો. મારે સારી પેઢે ઉઝાડ્યા બાદ તેને કરવા દેઈ ઉપર ઉપરનું પાણી નિતારી લેવું. અને તેમાં ચરતી અથવા કાંઈ જમ્મ જાનનું તેજ ઉમેરી પકારવું, તેથી પાણીમાં રહેલો ક્ષારનો ભાગ તેજ સાથે મળી જઈ તેની સાચુની બેગ તૈયાર થશે. બાદ બ્લોટિંગ પેપરવડે તે મિશ્રણને માગી લેવું નેથી કામગી ઉપર તે સાચુની બેગ તેમજ બીજાં કારો રહી નીચે મલેશ પાણીમાં ટિલ્સેરાઇન જરો. એ પાણીને પછી ચુલે ચકાવી નિગિડાપત્ર વડે અર્ક બેંચી કાઢવો નેથી ટિલ્સેરાઇન નિઝગી આવશે. તે ને અશુદ્ધ હોય તો તેમાં પાણી અને કાંઈકાનું ચૂક મેળવી રીથી નિગિડાપત્રવડે બેંચી કાઢવું નેથી શુદ્ધ થશે.



પ્રકરણ ૪.

ભુરી ભુરી જાનના જાનિશો બનાવવા પિયે.

ચિનાગમે પોતાના ધર્મામાં ને ને પદાર્થો વાપરે છે તેમાં  
 ચારિત્ર્ય ધરે અમલને પદાર્થ છે. સુધર્મો જનના ચારિત્ર્ય ને  
 પ્રચારી દોષ છે. પરંતુ જ્યારે તે કાર્મ ચીજને સમાધવામાં આવે તો  
 ત્યારે જવારની અરખી સમાધ જઈ ને જમોએ તેને ચોષવામાં  
 આવે. દોષ તે જમોએ ધર્યુંજ અગ્રાનું અને રકાઉ પડ જાંધાવ છે  
 તેથી ને ચીજને ને સમાધવામાં આવે. દોષ તેનો અગ્રા અને  
 કામા વધે છે, કોરુજ નહિ પરંતુ કામા ઉચારી ગયા. જ્યાં પડ  
 તે ચીજનું સાદી રાજ્ય થાય છે. એ કારણને કહેનેજ તેનો ઉપયોગ  
 દાષમાં આવતું વધી પડે છે.

વાર્નિશ જનાવવામાં વપરાતી ચીજોના મુખ્ય ૭ વર્ગ  
પાઠી શકાય—૧ લા વર્ગમાં સવળી જાનવા મુશક જન. ૨ તેજોને  
મજી કાઢવ, જીલ્લમાં સર્વે પ્રકારના દુઃખોના વનરવનના મંદા ૩ જે  
રેફિન્ડના નામે જિગખાવ છે તે, ચીજોમાં સર્વે પ્રકારના ઉપયોગી  
મુંદરો, ચીજોમાં મુંદર અને રેફિન્ડને જોડવાથી પ્રવાદી કરવા ૪ જ્યો,  
ઈંચમાં વાર્નિશ જનવા દુઃખ જિલ્લા માટે નાખવામાં આવતી  
રજાવજિત માળે, અને હજી વર્ગમાં વાર્નિશને ૫ મ જાવવાને માટે  
વપરાતાં કાચોને મજી કાઢવ. ૬ જે હજી વર્ગમાં મુખ્ય મુખ્ય જા.દોનો  
વિચાર કરીએ

[illegible]

પણ તેઓ મેંમાં મળતાં દોચથી ધણીં ઘોડાં એટલે ખાસ કામ સા-  
ઈજ વપરાય છે. અગ્રસીનું તેજ ધણું વાપરવા કરતાં ને તે ગરમ  
કરીને વાપરું દોચ તો જલદી સુકાઈ જાય છે. એ કારણને કહેનેજ  
ઉકાળેણું તેજ વપરાય છે. અને તે \*બેઘનેલના નામે જાણમાં વેચાય છે.

૨ રેઝિનસ—વાર્નિશના કામમાં રેઝિનો ધણીજ અમલતરી છે.  
કારણ તેમના ઉપરજ વાર્નિશના મળકાટ અને ટકાઉપણાનો આધાર  
રહેલો છે. રેઝિનો ધણી જાતની આવે છે, તેમાંથી કેટલીએક તેલમાં,  
દેટલીએક ઇંધરમાં અને કેટલીએક માત્ર દારના અર્કમાંજ મળી શકે  
છે. અંબર, કોપાલ (ચંદરસ), એનિમિ, સેન્ડારક, શીલાઈલ વિગેરે  
રેઝિનો એવી છે કે તેઓને માત્ર તેજ સાથે મેળતીને તપાકવામાં  
આવે તોજ સારી રીતે ઝોગળી શકે છે. સ્પીરીટ વિગેરે જોળ\* ડ્ર-  
ઓમાં જોઈએ તેવી ઝોગળતી નથી. કામર, માર્શિય સેન્ડારક, રાગ,  
મનિસાકોપલ વિગેરે ધણી ખરી રેઝિનો ઇંધર. ટરપેન્ટાઇન વિગેરેમાં  
ઝોગળે છે, અને લાખ, એલિમિ, લોગાન વિગેરે રેઝીલાઇડ સ્પીરી-  
ટમાં સારી રીતે ઝોગળી જાય છે.

ત્રીજા વર્ગ—શુદ્ધરો—જાવળતો શુદ્ધર, મમટ્રેએકેન્સ, ઇમેટાઇન  
અથવા સરેલ, વિગેરે આ વર્ગમાં મણી સમાય છે. અને એવા  
શુદ્ધરો માત્ર પાણી સાથે ને રંમને વાપરવો દોચ તેમાં ચીલાઈ લાવ-  
વાને અર્થેજ વપરાય છે.

ચોથો વર્ગ—જુદા જુદા શુદ્ધરો અને રેઝિનો ઝોગળનારા  
પદાર્થોમાં તેજ, ઇંધર, ટરપેન્ટાઇન, અને દારનો અર્ક એ મુખ્ય છે.

પાંચમો વર્ગ—વાર્નિશને જલદી સુકાવનારા પદાર્થોમાં સિંકર,  
બોદારશીંગ, જલતતી બરખ, મેન્એનીઝ વિગેરે પદાર્થો મુખ્ય છે, એ-  
ઓનો ઉપયોગ મારકસર માય છે. કારણ વધારે પડવાથી તેઓ  
વાર્નિશને ગરમ અને ચળકાટ કરે છે.

રંગવાના પદાર્થો—વાર્નિશમાં રંમ ભેગવવાને માટે ને ને  
પદાર્થો વપરાય છે, તેમાં દગલર, રેવંચીનો સીરો, ડ્રેમ-સન્સાડ, એ-  
જીઆનો શુદ્ધર વિગેરે મુખ્ય છે, પરંતુ દાલમાં કાલતારમાંથી જનાવ-  
વામાં આવેલા રંગોએ આ રંમનું માન ઉતારી નાંખું છે.

એ મુખ્ય ચીજોવડે ને વાર્નિશો જનાવી શકાય છે. તેજ મુખ્ય

\* ખડું નામ જાણક ઓલ્લ છે. જાણક એટલે ઉગાળેણું  
જાણક એટલે તેજ.

બુ વર્ગી પાડી ઘણા બેસા કે અનેક પ્રકારની રેઝીને તેમમાં  
નોખાથી બનાવવામાં આવતા વાનિંગો. ૨ રપ્પેટાશન, રપ્પીટ રા-  
ન વિગેરે અનેક જાતના હડી જાણ એવા આકાશ રેઝીને એવા-  
રૂને બનાવવામાં આવતા વાનિંગો. ૩ રેઝીન અને ગુરોને પાળીયા  
એવારૂને બનાવવામાં આવતા વાનિંગો.

આ પ્રભુ પ્રકારોમાં મુશ્કેલી બનાવવામાં આવતા વાનિંગોની  
હવેના જાણ નથી, અને તે રજા અમુક કામમાં વપરાય છે તેથી  
તેઓનું વર્ણન અત્રે આવડતું આવડતું નથી તેમ જાહેર બનાવવા મા-  
આવતા વાનિંગો ઘણીજ આવડતા છે, અને તે અધારો જાનનાં એ  
જોને એકકરથી રીને સમાધી ઘણા છે અને તેઓને બનાવવા મા-  
વધારે અનુભવનાં જરૂર છે. રપ્પીટ જોડે બનાવવાના વાનિંગોનું નામ  
અનિ ભરણ દોષ જાણી જાણી છે, તેથી આવડતું હવેના  
અધારો આમાં તેઓજ બહુજી વપરાય પણ દોષમાં નવાના વા-  
નિંગ મંત્ર થો ઘણીજ કમલ આવ્યા જ્યાં રપ્પીટ મુજબ થાવડીની  
પુરતી માલિકી આવડતું આવડતું.

તેથીઆ વાનિંગો બનાવવાની ક્રિયા - એ જાનના રેઝીન  
માંથી આ જાનના વાનિંગો બનાવવાના દોષ ને રેઝીને માલિકી  
કાઠીમાં નાખી આ કુધી વર્ષો એમાંથી જાણ નાક ને કુધ ૫ મા-  
તાવની આંધ રેડી જે તે જરૂર પડતી નાંક તે વાનિંગ સારી  
જાણી દોષી નહિ, મારે કાપવું એવું જાણ નાક ને ખોમવા રેઝીન  
જોડવા આવડતું હવેનું તેજ રેડી. આરે રેઝીન અધારો મુજબ જા-  
નના એમાંથી જાણ છે આરે તેમાં દોષો કે રજા માલિકી રેઝીન  
નથી રીન આવડતું કામ આવડતું છે કે રેઝીનમાં કાઠી રીને પાળી  
કેમું દોષ છે, તે જાણ તેમજ તેમાં રેડી. જાણ તેજ જાણ તેજ  
જાણને હવે માલિકી રી છે તેમાં જાણ જાણ છે આજ ઉભરો  
આરે જાણે મુજબ દોષો વાલખૂને ઉભરો રીનની દોષ જાણ દો-  
શું જાણે રીન નેકો જાણ જાણ જાણને જાણ દોષ ૫ મા-  
અને રીનની કાઠીને નાખવો. એ કુલ રેઝીને રજા તેમાં જાણ  
તેમાં જાણને તેજ માલિકી જાણ અને જાણ દોષ જાણ જાણ. એવ રે-  
ઝીન અને તેજ જાણ રજા જાણ તેજને એ જાણ વાલખૂમાં નાંકને  
દોષદો. રેઝીનની જાણ જાણે દોષદોશું જાણ આવડતો જાણ,  
જાણ જાણ કુધી જાણ જાણે છે અને જાણે ને જાણ દોષ

તેવાર થાય છે ત્યારે કાઝીવડે ઉચેથી ધાર કરતાં તેના તાર જાણ છે. આ મુજબ જરાગર ઉઘગવાથીજ વાનિંશમાં આવે છે. જરાગર ઉઘગતા પહેલાં એ પ્રમાણે જોવામાં આવતું નથી. રોઝિન અને તેજવી મેગવણી પ્રથમ કડોગાએથી જાણાય છે, પરંતુ જેમ જેમ તે કડોગી જાય છે, તેમ તેમ નિર્ભંગ થતી જાય છે. કેટલીએક વખતે વાનિંશ વધારે તાંબી જાણથી તેમાંથી આમ સગમી કડે છે, આવા અકસ્માત વખતે પાણી રેડી આમ જુઝાવવા જતાં તે ઉઘડી વધે છે. માટે તેમ જ કરતાં એક છાછરા ઘાંઘુમાં રેતી ભરી તેને એક સાંકળે બાંધી તે સાંકળને ઉચે લટકાવેથી એક ગરમડી ઉપર ચઢતી તેને જીસે છેડો એવી રીતે લટકેનો રાખવો કે જોયી નજરમાં આવે તે વખતે એ ઘાંઘુ ઘાંકી ચઢાવ તેમજ કીપાડી બેંધ ચઢાવ.

એ પ્રમાણે ઉઘગવાની ક્રિયા થઈ રહ્યા બાદ તે વાસણને હોં ઉતારી અગ્નિથી દુર બેંધ જઈ તેમાં ટરપેન્ડાઇન ઉમેરી વાનિંશને પાતળો બનાવવામાં આવે છે. જો ટરપેન્ડાઇન એકદમ બધું નાંખી દીધું હોય તો તેની બાદ થઈ વીસ ફુટ છેડે અગ્નિ હોય ત્યાં મુકી આ બાદ જઈ સગમી રોકે છે. અને બધું એક સરખા ભાગા જેવું થઈ જાય છે, માટે વાસણને અગ્નિથી વધારે દુર રાખી વાનિંશને ઘોડો ફોડો પડવા દેઈ તેમાં ઘોડ ઘોડે ઉમેરવું જોઈએ. પ્રથમ ઉમેરેલો ભાગ બરોબર રીતે વાનિંશમાં ભળી જાય ત્યાર બાદ બીજો ભાગ ઉમેરવો. એમ કરવાથી તુલ્યાન થશે નહિ.

તાળો બનાવેલો વાનિંશ વાપરતાં સતોપમારક નિવડતો નથી. તેને મોડી ટાંકીઓમાં ભરી હવાનો સ્પર્શ ન થાય તેમ મજબુત ટાંકી ૭ મહીનાથી બે વર્ષ સુધી રહેવા દેવામાં આવે છે. એટલા સમયમાં વાનિંશમાં ઝોગળ્યા સિવાય રહેલા પદાર્થોનાં રજકણો તમીએ જઈને બેસે છે, અને બીજા મસાલા એક બીજા સાથે સારી રીતે મિશ્ર થાય છે, જોયી વાનિંશ વધારે સ્વચ્છ, પારદર્શક, અને ચગકાટવાળો થાય છે. એ પ્રમાણે તેથી આ વાનિંશો બનાવવા સંબંધી જોઈતી ઉપયોગી માહિતી આપી. હવે જુદી જુદી જાતના વાનિંશો બનાવવામાં જોઈતા મસાલાનાં પ્રમાણ કહીએ.

ગાડીઓના માટે ઉંચી જાતનું કોપાલ વાનિંશ—સારી જાતનો મેઢ વમરનો ચોખ્ખો ચંદ્રસ આઠ રતલ બેંધ પ્રથમ તેને ઝોમાગના ઉપર મુજબ બ્યારે જરાગર ઝોમાગવાની ખાત્રી થાયત્યારે



ત્રીજી રત્ન અગમીનું તેજ મેગની વાનિંચ તૈયાર થના કુસી ડાઘનું. બાક તેમાં ત્રીજી રત્ન દરપેનદામન મેગની વાપરનું.

**સ્પીરીટ એટલે ઉડી જનારા અકોર્ડથી બનતા વાનિંચો—**  
આ વાનિંચો બનાવવાની રીત ધબીજ સહેલી છે. જે જાતની રેઝિનને વાનિંચ બનાવવો હોય તે રેઝિનને ઓગાળનારા સ્પીરીટ સાથે એ શીશામાં ભરી ઘોડા ધાતી મ્લેડું બધે કરી સીંચાને વારંવાર દબાવતા રહેજું. એટલે રેઝિન મળી એકરસ થઇ જઇ વાનિંચ તૈયાર થાય છે, અને તેથી કોઇ પણ જાતની કડાકુટ સિવાય સાધારણ મનુષ્યો પણ તેને તાત્કાલીક સમયે બનાવી ઉપયોગ કરી શકતા હોવાથી આજના કાલમાં આ જાતનાજ વાનિંચો વિશેષ બનાવવામાં આવે છે. આ કામ માટે જે જાતની રેઝિનો સિપરિટમાં ઓગળી જાય છે તેજ જાતની વાપરવામાં આવે છે. કેટલીએક જાતની રેઝિનો ઓગળા સિપરિટમાં ન ઓગળતાં તેમને ઘોડાક તાપતી જરૂર પડે છે. એ કામ માટે ધબીજ ઘોડા જામિ કરવામાં આવે છે. કાચુ કે વધારે તાપ સમાડવાથી સિપરિટ ઉડી જાય છે, અમર પાણી સળગી ઉડે છે. આવ ન બને માટે અગ્નિની આંધ ન આપતાં કેવળ અજખજના પાણીથી વગાવવોજ આ કામ કરવું જોઇએ. કેટલીએક વખતે સ્પીરીટથી બનતા વાનિંચોમાં તેજ પણ ઉમેરવામાં આવે છે, આરે એમ કરવાનું હોય છે ત્યારે તેથીજા વાનિંચની મારક પ્રથમ રેઝિન ઓગળા તેમાં તેજ ભેગી તાર બધાના કુસી વગળા વાનિંચ તૈયાર થયે એવે ઉભાગી કોઇ પણ રેઝ પછી તેમાં સ્પીરીટ ભેરી ઉપયોગમાં લેવામાં આવે છે. સિપરિટને જાતના વાનિંચો જેઠા અગ્નિ ઉપરથી વાનિંચો નીચે મુજબ છે.

**કેમ ફાટીશ અથવા ફૂંટનીચને સમાડવાનો વાનિંચ—**  
કાંદામ ના ઓંધ, બાવળાંજો મુંદા ના ઓંધ, પનગ સાખ ૧ કેમે, મેડીગ્રાફ સ્પીરીટ ૧૧ રત્ન લેઇ, પ્રથમ મુંદામ, સાખ, અને મુંદા રતે બાજીક વાટવાં, પછી દલાવેથી તે બધાને માળા સ્પીરીટ માથે દેવડા એક શીશામાં ભરી તેને સજ્જત ગુપ મારવો. એ સીંચાને પછી મગન મુખાની નજીક મુજી ઘોડા ફોડા અંતરે દબાવતા જવો, અને એ, જમ્ દિવસમાં અહરે સપાટી ચીંતે એ. રત્ન થઇ મહેલી જમ્જમ ત્યારે જોજી કપડાંને તે મેગવળીને માળા નેઈ, જેથી વધર મહેલે આવ કપડામાં કડી જાય. જમ્ તેને સીંચામાં ભરી લેઇ અજ્જત ગુપ મારવો. અને અર પડે કપડાંમાં લેઈ.





પરીચો અને નકરતી કામ સાડ ઈંગ્રેજી લાખનો વાર્નિશ-  
 ઘણીવા લાખ ૧૧૧ ઓંસ, સેન્ડારક ૪૦ ઓંસ, એનિમિરેજીન ૫૫  
 ઓંસ, વાટરો કાચ ૮૧ ઓંસ, ૬૦ ટકાવાગે દારનો અર્ક ૪૧૨૫,  
 ગરમ ટપેનટાઇન ૪૦ ઓંસ, પ્રથમ રેઝિનની મુઝી કરી કાચની  
 જુડી બેગી મેગરી દેવો. ૫જી ગરમ પાણી ઉપર તેને યુડી આ મેગ-  
 વખીમાં દારનો અર્ક નાંખી પાણીના તાપથી તેને ઓગાળવો. ૫જી  
 તેનું જોડણું ઉપજનામાન હેલ એટલાજ ઉપજનામાનવાળું ટપેનટાઇન  
 તેમાં ઉમેરવું. ૫જી મેગરખીને દસાવી માગી નાંખવી, વાટરો કાચ  
 નાંખવાથી રેઝિન ચોરી ન રહેતાં એકદમ સહેજથી ઓગળી જાય છે.

ચામડા સાડ સસ્તો અને ચગકતો વાર્નિશ બનાવવા-  
 ની રીત—કાચ લાખ ૧ ગામ, જેન્ડોલ ૪ બામ, આ બેને તાપથી  
 ઓગાળવો. આ વાર્નિશ ઘુરત સુખડ જાય છે, માટે તે જ્યામડાના  
 જોડા ઉપર લગાડવાને સાર પડેલાજ સરસ મજાવ છે. આ વાર્નિશ  
 ૫જી બરડ નથી છતાં મજો નરમ રહે છે. અને તેથી વધારે નરમ  
 તેને ઠંડું હોય તો તેમાં થોડુંક ટપેનટાઇન ઉમેરવું.

ખોડાના સામાન ચામડાના બનાવનારને ઉપયોગનું વા-  
 નિશ બનાવવાની રીત—રેઝિન ૨૫ ઓંસ, કાચ ૧૦૦ ઓંસ,  
 મારિટક ૧ ઓંસ, સેન્ડારક ૨૫ ઓંસ, શેલાક ૧૦ ઓંસ, વિનિફિ-  
 કન ટપેનટાઇન ૨૫ ઓંસ, દારનો અર્ક ૫૦ ઓંસ, પ્રથમ ટપેનટા-  
 ઇનમાં કાચો રંગ મુટવો, અને ૫જી તેને દારના અર્કમાં ઓગાળ-  
 વી રેઝિનના રસમાં નાંખી દેવું.

ચામડા ઉપર લગાડવાનો વાર્નિશ બનાવવાની રીત  
 બીજી—શેલાક ૧ રતલ તથા એનિસાઇન વાદળી ડિંવા કામરંજનો  
 ૨ રતલ, દારનો અર્ક જોષએ તેટલો લઈ પ્રથમ પાણીની અંદર  
 રંજને પલાળી ઓગાળવો. આ મેળવણીમાં શેલાકને અને દારના  
 અર્કને નાંખી ઉકાળવું.

ચામડા સાડ સોપો વાર્નિશ—કાચી રાગ ૨૩ બામ, જે-  
 ન્ડોલ ૧૯ બામ, ટપેનટાઇન ૮ બામ લઈ પહેલી બે ચીજોને ઓગાળી  
 તેમાં ત્રીજી ચીજ નાંખવી.

ચોટર મુઝ બનાવવાનો વાર્નિશ બનાવવાની રીત—ક-  
 કાળેલું અગસીનું તેલ ૧૦૦ બામ, ખૂબ વાટણું બારીક ધિયાર્ન ૧  
 બામ, ખડું મધમાખીનું મીઠુ ૫ બામ આ બધી ચીજોને એકી



રહે છે, જોડાની ચીજો સારા આથી વધારે સસ્તો વાર્નિશ ખીંચે નથી. વળી આ વાર્નિશ લોહાનું થતું રક્તજી કરે છે.

લોહા માટે ખીંચે વાર્નિશ—એસ્કાટમ ૧૦ ઑંસ, રે-જિન ૨૧૧ ઑંસ, દીવાની ગેંચ ૧ ઑંસ, પેટ્રોલીયમ ૨૫ ઑંસ; આ બધાં જોડાં કરી જોમાનવાં.

ધાતુનાં વાસણો સારૂ સોનેરી વાર્નિશ—ધોળી લાખ, દારૂનો અકં, પિસ્ત્રિક એસિડનું પાણી ( આ પાણીમાં એસિડ સેંકે એક ટાપ નેટવો નાંખવો. ) અને મોરેસિક એસિડના માંગડા ( એટલે ટંકજીખાગના તેજગના માંગડા ) એ રીતના પ્રમાણમાંથી પ્રથમ તરના અકંમાં ધોળી લાખ પછાળી તેનો એક રસ કરવો, અને સોનેરી રંગ એસના સુધી પિસ્ત્રિક એસિડનું પાણી તેમાં ઉમેરવું; અને વધારે આ મેગ્નેશી પાનથી લગાડનાં સોનેરી ૫૩ તેડું માલમ પડે ત્યારે તેમાં મોરેસિક એસિડ ઉમેરવો.

સાઈનાં પત્રાં સારૂ સોનેરી વાર્નિશ—કાપડનાં પત્રાંને સારી રીતે કટકી નાખી નીચેની મેગ્નેશી કુચડાથી તેમની ઉપર ચોપાડવી. સુધી કોચાલનો વાર્નિશ ૩ જામ, અગસીનું તેજ ૧૧ જામ; આ વાર્નિશ લગાવી સુકાવા પછી તે પત્રાંને વાગવાથી અગર દબોડાથી ટીપવાથી વાર્નિશમાં ચીરા પડતા નથી તેમ ખપેલી બાજની નથી, અને તેડું તેજ કમી થતું નથી.

દરેક જાતની ધાતુ અને લાકડાના સામાનપર કામે લાગે તેવો જાપાનિઝ વાર્નિશ—એસ્કાટમ ૧૨૧ રતમ, કાળી એનિ-મોરેજિન ૨ રતમ, અગસીનું તેજ ૩૦ રતમ, કાળી એમ્મરેજિન ૨૧૧ રતમ, અગસીનું તેજ ૫ રતમ, લીધાર્જ ૧૧ રતમ, જસતડું સફેદ ૭૧૧ રતમ લઈ પ્રથમ એસ્કાટમ અને એનિમોરેજિનોને તાપથી જોગાવવાં, પછી તેમાં પહેલું કહેલું અગસીનું તેજ નાંખવું, પછી ઉકાળવું અને એમ્મરેજિન તેમાં નાંખવું. આ રેજિનને ઉમેરતા પડેલા તેને તાપથી જોગાવી તેમાં ૫ રતમ અગસીનું તેજ ઉપર કલા સુગંધનું નાખવું. પછી સખળી મેગ્નેશીમાં સુકાવનાર દ્રવ્યો એટલે લીધાર્જ અને જસત ઉપરના માપનાં ઉમેરી એ કચાક ઉકાળવા તેવાર થાય એટલે ઉતારી કડો પાડવો. આ વાર્નિશ લાકડાં તથા ધાતુ બન્ને ઉપર કામ આવે છે.

છબીઓનાં ચોક્કાં સારૂ સોનેરી ચળકાટવાળો રંગીત



નિંચ તે ઉપર લખાડવો, ન્યારે તે મુઠાંવ ત્યારે તેનું ૫૩ પજીન  
મુંદર કાચના ૫૬ જેવું જણાયે.

પાણીની મદદથી લાખનો વાર્નિશ બનાવવાની પ્રતિ-  
પતરા લાખ ૫ ઓંસ, ટંકજીખાર ૧ ઓંસ, પાણી ૧ પાંકન્ટ; આ  
બધી ચીજોને એક અનુકુળ પડતા વાસણમાં નાંખી તેમને ઉગળ  
સુધી તપાવવો. ઉકળ્યાથી પતરા લાખ તેટલામાં ઝોમગી જશે. પછી  
તે મેજવજીને માગી નાંખવી.

આ વાર્નિશ ચોટર કલ્કમાં ધણે વપરાય છે, તેમજ કાંઈ  
વજેરેમા પણ ઉમેરાય છે; ન્યારે આ વાર્નિશ મુઠાંવ છે ત્યારે તે  
પારદર્શક જણાય છે. અને તેને પાણીની કંઈ અસર થતી નથી.

નકશા તથા ફેરોઆફને સારૂ રંગ વગરનો વાર્નિશ  
બનાવવાની રીત—દોઢ સ્તંભ પતરાલાખ લેઈ કામેનિટ ઓઈ  
સોડાના માંમણ બે ઓંસ અને પાણી પોણે એકન લેવું. આ બધી  
ચીજોને એકઠી કરી તેમનાથી બમણું માપ એવડા ત્રાંમાના બગર  
બીજી ચોખ્ખા વાસણમાં બરવી. અને પીપા તાપ દીપર તેમને વા-  
રંવાર દલાવોને મુઠવી. આથી પતરા લાખ ઝોમગી જશે અને જો  
તેનો રંગ વગરનો ફ્રેન્ચ વાર્નિશ કરવો હોય તો આ મેજવજીને કે-  
નનાં કપડાંથી માગી નાંખવી. મેજવજીને વડુ તાપ આપવો. પરંતુ  
તેને તપાવતાં ઉગળવી ન જોઈએ. રાત તેમાંથી તાપને લીધે સજ-  
સજાટ સંભળાય એટલે બસ છે. પછી તેને ઘણીજ પીપી રીતે  
કંડી કરવો, પરંતુ કંડી કરતાં દલાવવી નહીં. બહેતર છે કે તેને  
એક રાત્રી રહેવા દેવી; અને પછી અગ્નિને તેની નીચેથી છુટવી  
નાંખવો. સવારમાં મીણ જેવો પદાર્થ આ મેજવજીની સપાટી  
ઉપર જણાયો, અને પતરાલાખનો બીજો મેથ વાસણને તળીએ પડી  
રહેલો માણુમ પડશે.

છુટ વજેરે ચામડાઓને લાયક વાર્નિશ—મધમાખીનું મીણ  
૧૦ ભાગ, સ્પરમેસેટિ ૬ ભાગ, ટર્પેન્ટાઇન તેજ ૬૬ ભાગ, એસા-  
દામ ૫ ભાગ, વાટેલો ટંકજીખાર ૧ ભાગ, બજેલાં હાડકાંની માગી  
રાખ ૫ ભાગ, નાઇટ્રો બેન્ઝોઇ ૧ ભાગ, પ્રસીવન બ્લુરંગ ૨ ભાગ  
એ રીતે ચીજો પેડી પડેલાં મીણને ઝોમાગવું. તેમાં ટંકજીખાર ઉમે-  
રવો અને ન્યાં સુધી તે મલાઈ જેવું થાય ત્યાં સુધી તેને દલાવવું.  
બીજી વાસણમાં સ્પરમેસેટિ ઝોમાગવું, અને ટર્પેન્ટાઇન તેજ



ઇન્દ બધી ચીજોને એકી કરી એક પથરના વાસણમાં મુકવી; તે વાસણને સારી રીતે સજ્જડ દાંડવું, અગર તે ઉપર દાટા દેવો અને ચાર કલાક સુધી તેને મગડાવવું. પછી જ્યારે બધા મુંદર ઓગળી જાય ત્યારે વાર્નિસને નિનારી નાંખી, ઊંટવી મળી લેજ બીજ વાસણમાં કે કીસામાં ભરી દેવો. આ વાર્નિસને બનાવ્યા પછી છ કે નવ મહીના પછી વાપરવો, કારણ કે તેટલી મુદત વીત્યા બાદ તે બજો ચીકણો અને ઘણો સ્વચ્છ થાય છે.

સતાર ઉપર લગાવવા માટેનો વાર્નિશ—સેન્ડારક ૧૨ ઑંસ, પતરા લાખ ૬ ઑંસ, માર્સિક ૬ ઑંસ, એલીપી ૩ ઑંસ ઘણો શુદ્ધ કરેલો દારનો અર્ક ૧૫ ઑંસ, વિનિસ્પન ટર્પેન્ટાઇન ૬ ઑંસ—ટર્પેન્ટાઇન સિવાયની બીજી બધી ચીજોને ઘણીવાર ઉકાળી પછી જ્યારે તે ઠંડી થાય ત્યારે વીનીસ્પન ટર્પેન્ટાઇન તેમાં ઉમેરવું.

બીજી રીત—શુદ્ધ કરેલો દારનો અર્ક ૦૮ ગ્રામ, સેન્ડારક મુંદર ૬ ઑંસ, માર્સિક મુંદર ૩ ઑંસ, ટર્પેન્ટાઇન વાર્નિશ ૦૮ પોઇન્ડ—આ સમગ્ર ચીજોને ચુલા પાસે મુકેલા કલાઈના પતરાના વાસણમાં ભરવી, અને બધી સારી રીતે ઓગળી જાય ત્યાં સુધી તેમને સારી રીતે હલાવવી. આખરે તેમને માગી નાંખી ઉપયોગમાં લેવી. આ વાર્નિશ લગાડનાં વધારે જાડો માથુમ પડે તો ટર્પેન્ટાઇન વાર્નિશ વધારે ઉમેરી તેને ખાતલો કરવો. આ વાર્નિશ લગાડના પહેલાં લાકડા ઉપર રંગ લગાવવો જોઈએ. સાચ રંગ સારા કામગુડ અગર એનિલાઇન રંગ વાપરવો.

માટીનાં વાસણો માટેનો વાર્નિશ—ત્રણ અને સોડા સમજાએ લઘ મેગ્નેશી સારા તાપ ઉપર ને મેગ્નેશીયમ તથાવી ફેરી કરી, માટીના વાસણો બાગવા મુક્યાં હોય ત્યાં તે ગરમ હોય તે વખતે તેના ઉપર આ જૂડી ઊંટવી.

પંખા ઉપર લગાવવાનો વાર્નિશ—માર્સિક ૭૦ ઑંસ, સેન્ડારક ૨૦ ઑંસ, દારનો અર્ક ૧૦૦ ઑંસ, વેનીસ ટર્પેન્ટાઇન ૧૦ ઑંસ, આ ચીજોને દારના અર્કમાં ઓગાળી તેમાં ટર્પેન્ટાઇન ભેગવવું.

બીજી રીત—પોગી પતરા લાખ ૧૨ બામ, ૬૫ ટમાચલો દારનો અર્ક ૫૮ બામ, આ બે ચીજોને ઓગાળી તેમાં થોડાંક રીપાં લેવે-દર તેવ ઉમેરવું.





પાંગળાવતાં, પછી આ મેળવણીને ઠંડી પાડી તેનો જૂડા બનાવશે. આ જૂડા હાથે ચોંટી જમ તેવો ખારીક બનાવો જોઈએ. દવે ને વાસજ ઉપર ડોડીનું પડ ચઢાવવું હોય તેને હાથડોકોટ્ટેરીક એસિડના તરમ ( ડીસ્ટ્રુટ ) કરેલા પાણીમાં બોગા તેની ઉપરનો સ્થળો ઝાટ ઝાટી નાંખવો. જ્યારે સ્થળો ઝાટ નિકળી ગએલો જમ્યા ત્યારે તેને રેતીથી ધસીને તેની સ્થાડી સાફ કરવી. એવી રીતે સાફ થએલી સ્થાડી ઉપર ચુંદરનું પાણી લમાવવું. અને તેની ઉપર પ્રમાણે ખારીક કરેલો જૂડા બનાવવો, ત્યાર પછી ધીમે ધીમે આ વાસજને ગરમ આપી તેને લાસયોગ તથાવું. જ્યારે જૂડા ધીમેધીમે ગરમ ત્યારે તે વાસજને બહુ સંભાળથી રહેતે રહેતે ઠંડુ પડવા દેઈ બનતા કુંઘી તે ગરમ હોય તેટલામાં હવા લાગવા દેવી નહિ.

સોખંડના વાસજ ઉપર શુદ્ધ સફેદ રંગની ડોડી બેવું પડ ઘડાવવાનો વાર્નિશ—ખાસેલા કાચના કુકડા ૧૧ રતલ, ખારીક એસિડ ૭ રતલ, સોડા બાઈ કાર્બોનેટ ૪ રતલ, ફોસ્ફોરસ એસ ૧૧ રતલ, કોકસાઈડ એસ ૧૧ રતલ, આની બનાવટ ઉપર પ્રમાણે કરવી.





પાંગળાવવાં, પછી આ મેજવંણીને ઠંડી પાડી તેનો જૂઠો બનાવવો. આ જૂઠો હાથે ચોંટી જાય તેવો બારીક બનાવો બ્લેડઝે. દબે ને ચામજ ઉપર ડોડીનું પડ ચડડાવવું હોય તેને હાથકોથેરીક એસિડના નરમ ( ડીમ્યુટ ) કરેલા પાણીમાં બોગા તેની ઉપરનો સધજો કાઢ મઠી નાંખવો. જ્યારે સધજો કાઢ નિકળી ગએલો જભાય ત્યારે તેને રેતીમાં ધરીને તેની મથાટી સાફ કરવી. એવી રીતે સાફ થએલી મથાટી ઉપર ચુંદરનું પાણી લગાવવું. અને તેની ઉપર પ્રમાણે બારીક કરેલો જૂઠો બનાવવો, ત્યાર પછી ધીમે ધીમે આ વામજૂને ગરમ આપી તેને સામયોગ તપાવવું. જ્યારે જૂઠો પીગળેલો જભાય ત્યારે તે ચામજૂને બહુ સંભાળથી રહેતે રહેતે ઠંડુ પડવા દેજ બનવા સુધી તે ગરમ હોય તેટલામાં હવા લાગવા દેવી નહિ.

સોખંડના વાસજ ઉપર શુદ્ધ સફેદ રંગની ડોડી જેવું પડ ચડાવવાનો વાર્નિશ—ભામેશા કાચના ટુકડા ૧૧ રતમ, બોરીક એસિડ ૭ રતમ, સોડા બાય કાર્બોનેટ ૪ રતમ, ફોસ્ફોર એસ સાઈમ ૩૫ રતમ, ઓક્સાઈડ ઓફ એન્ટીમની ૨ ઓંસ, આની બનાવટ ઉપર પ્રમાણે કરવી.



## મુકરમ્મલ પ.

## જુદી જુદી જાતની સીમેન્ટો જનાવવા વિષે

સીમેન્ટ એ શબ્દનો એવો અર્થ થાય છે કે જે પરત્વે રહે એ જુદી જુદી સીમેન્ટે સુધારાથી તેઓ વિખુટી ન પડે. જના એક ખીલ સાથે વજ્રોલી રહે, એટલું જ નહિ; પરંતુ તેઓનો ભેદનામાં આવેલો એ સાંધાવાનો ખામ એવો ટકાવ, અને કાંઈ જુદા જુદા ભેદ તેના ઉપર દેવા, એજ, પાણી વિષેની પણ કેટલીક અમર ન હોય. જે કે સીમેન્ટો જનાવવામાં મુખ્ય વસ્તુ તરીકે મુનો રંગ, તેને પાણીનો ૧૫ થી ૨૦ થી છે, તારે તે વિચારને પાત્ર કુચવા લાગે છે. અને પછી તેના અણુઓ આકૃષ્ટાકૃત તરફ ફેરવા જાય છે. પરંતુ એજ મુનામાંથી જ્યારે સીમેન્ટ જનાવવામાં આવે છે ત્યારે તે એવા ગુણ રહે જાને છે કે પાણીના સંબંધમાં આવવાથી જંગલ ન જનાં રહેતો કાંઈ જુદા થાય છે; અર્થાત્ પાણી તેને કાંઈ પણ પ્રકારનો નાશ કરી શકતું નથી. જેમ મુનો વધારે સ્વચ્છ હોય તેમ તેના ઉપર પાણીની અમર વિશેષ થાય છે. પરંતુ તેમાં રેતી, કોનો મુરો, માટી વિષેને પણ એજ જુદા હોય તો તેના ઉપર પાણીની અમર થઈ શકતી નથી. એજ શબ્દને લેને ધર, કુવા વિષે જુદાવાને વજરાના મુનાના કાલમ રેતી વિષેને જુદા કરવામાં આવે છે. એવી રીતે નૈવાર કરેલો કાલ પણ એક જુદા જાતનો સીમેન્ટ કહી શકાય.

મુનામાં ખીલ વિવિધ પ્રકારેને કમેરી રખાઈએ સચેમ ૧૫ થી ૨૦ જેમ વધારે પાણી નિર્મોખ કરી શકાય, તેમ તે વધારે સારી સીમેન્ટ મળી શકાય છે.

ધર જુદાવાના કાલમાં દાલમાં જે જે જાતની સીમેન્ટ વજરાય છે તેના કરતાં પ્રાચિનકાળના લોકો તેને પછી સારી જનારી જુદાવા દતા; અને તેથી પ્રાચિનકાળનાં કૌશલ્યોએ મહત્તો આજે પણ જોઈને તેથી દાલમાં એકાએક છીએ, ત્યારે દાલમાં જુદાવામાં આવતાં મુનાનો જાણી કૌશલ્ય કરતાં નજરે આવે છે.

પીંગળાવનાં, પછી આ મેળવણીને કંડી ખાડી તેને જૂડા બનાવે. આ જૂડા દાણે ચોંટી જાય તેને નારીક જનાવો ભેંકે. દવે જે વાસજ ઉપર કોડીનું પડ ચઢાવવું હોય તેને હાથડોકરોરીક એસિડના તરમ ( ડીયુટ ) કરેલા પાણીમાં ભોળા તેની ઉપરના સ્વજો કાઢ માડી નાંખવો. જ્યારે સ્વજો કાઢ નિકળા ગયેલો જનમાય ત્યારે તેને રેડીથી ધસીને તેની મખાટી સાફ કરવી. એવી રીતે સાફ થયેલી મખાટી ઉપર મુંદરનું પાણી લગાવવું. અને તેની ઉપર પ્રમાણે નારીક કરેલો જૂડા બમરાવવો, ત્યાર પછી ધીમે ધીમે આ વાસજને મળી આપી તેને સાલચોગ તપાવવું. જ્યારે જૂડા પીગળેલો જનમાય ત્યારે તે વાસજને બહુ સંભાળથી રહે રહે કંડુ પડવા દેઈ જનમા સુધી તે ગરમ હોય તેટલામાં હવા લાગવા દેવી નહિ.

લોખંડના વાસજ ઉપર શુદ્ધ સફેદ રંગની કોડી જેટલું પડ ચઢાવવાનો વાર્નિશ—માત્રેતા કાચના કુકડા ૧૧ રતલ, નોરીક એસિડ ૮ રતલ, સોડા બાય કાર્બોનેટ ૪ રતલ, ફોસ્ફોર એસિડ સાઈમ ૩૩ રતલ, ઓક્સાઈડ ઓફ એન્ડ્રીમની ૨ ઓંસ, આની નાવટ ઉપર પ્રમાણે કરવી.

મા સીમેન્ટ વાપરવાની હોય ત્યારે શીયાને મરમ પાણીમાં મૂકી તથા-  
લે, જેથી સીમેન્ટ ઝોમગી વાપરવા લાયક નરમ બનશે. વગી જે  
ત્રણેલા ટુકડાઓને સાંધવા હોય તેમને જ્યુ સાંધના પડેલાં મરમ કરવા  
મેદાએ. અને સાંધવાની સપાટીને સાર કરવી જોઈએ. કાચ, ચીનાઈ  
પાસણો, તેમજ ખાડીનાં વાસણો આ સીમેન્ટથી સાંધવાથી તેઓ  
કાચા વગરની રિષ્ટિમાં હોય તેવાં થઈ શકે છે. એટલુંજ નહિ  
રંદુ તેઓ કંઈ જગ્યાએથી સાંધ્યાં છે. તેનો ખીલકૂલ સારો પણ  
વાધુમ પડતો નથી.

હોદા અને પત્થર સારૂ સીમેન્ટ—ધિયાળ, અને ઘાસ  
સંદૂર સરખા ભાગે હેઠ ઝેડાં કરી તેમને ગિલ્સેરાઈન સાથે મેગરી  
મરમ પડી જેવું કરી પછી હોદા અને પત્થરની ચીને સંધવાયા તે  
ચીને માથે પરંતુ સાંધી વણદતો નથી. કપાઈ જીલ્લાના જુદા જુદા  
ખાગો પણ એનાથી સાંધી લેવાય છે.

ઝોમગીને દાઘા સાથે સાંધવાની સીમેન્ટ—રાગ ૧  
૨૧૬, મેમક વા રતલ હેઠ ઝેડાં કરી રાખતાં. પછી એ જૂની-  
મંદેથી હોડો એક ભાગ હેઠ તેમાં તેના વજનથી અડધા ભાગ નેટલો  
ફેદાનો કીને જૂનો, અને કીણી રેતી મેગરવી. પછી દાઘના પેલા-  
જુમાં આ મેગરવણી કરીને જે ઝોમગરને તેમાં મેમનું કરવું હોય  
તેના હાંડાને તાપ આગળ ધરીને તપાવતાં લાલરોગ લાય ત્યારે તે  
દાઘના પેલાજુમાં ખેસી દેવા. જ્યારે તે ટીકા પડશે ત્યારે મજબૂત  
ચેંટી મરેલો જણાશે.

ધુતાં છાપણાં માટે સીમેન્ટ—રાગ ૪ રતલ, લાય સિદુર ૫  
તોલા, અગમીનું તેજ સવા રતલ, આ જખા ઝેડાં કરી તેમાં સારી  
કાણાણ આવે ઝેડાં રેતી મેગરવી. પછી તે મેગરવણીને મરમ  
કરી લગાડવી.

પાણીના નળ દાણા ધાવ તે સાંધવાની સીમેન્ટ—રાગ ૧  
૨૧૩, ટીની જૂની ઝેડાંથી ૨ રતલ હેઠ પ્રથમ ગરને ઝો-  
માગી તેમાં જૂની નાંખી દવાથી મેગરી રેઠ કપરોગ કરવો. કાંઈ  
કાંઈ જાણીયાં લગર ચરબી મેગરવામાં આવે છે.

માટે છાપણાં સીમેન્ટ—મધમાળીનું મીઠું  
૧ ઝેડાં રાગ ૧૦ ઝેડાં હેઠ આ જણે ચી-

**બીજી રીત**—જે દ્રામ આકર્ષિગ્ધાસુ લેઇ તેને જે મૈત્રિ પાણીમાં ચોરીસ કલાક સુધી પલાળી રાખવો. પછી તેને ડાઘી એક ઓમ ભેટલું રાખી તેમાં એક ઓમ સિંધરિટ એટલે વાધન ઉત્તરેયે અને તે સર્વેને ઝીંબા કપડાંથી માત્રી નાંખવું. પછી એક ઓમ રો-દિશાઇ સિંધરિટમાં એક દ્રામ આરિટિક એમાળા તે તેમાં ઉમેરી રેડું. તેમજની વખતે ૩૫થી મેગનણી મરમ હોતી લેઇએ. છેવટ એમ-આકમ મુજબ ના દ્રામ લેઇ તેને ઝીંબા વાટી તેની સાથે ૩૫થી મેગનણીને એકમેક કરી દેતી.

**કામ, ચીનાઈ માટી અને માટીનાં વાસણો સાંધવાની સીમિન્ડ**—આ તી જાનના વામણેને વખર તપાચે માંધવાની રીત એવી છે કે પતંગસાખને રેકિટશાઇડ સિંધરિટમાં એમાળનાં તે જવારે એળ જેવી તરમ થાય ત્યારે બાનેસા વામજના સાંધા ઉપર તેને માકાળી ચીપ વડે લગાડતી જે યોગજ વખતમાં કરીજી થઈ જાય. અને તેને જવા નુપા મગમી નદિ આપણમાં આવે ત્યાં સુધી એમને એમ રહેશે.

**વાસણેટ બરવાનાં પીણા મારે સીમિન્ડ**—ઝિનેગલન અને જિનેગલન ના મા બાને લઇ એમાળનાં એકરમ થાય ત્યારે શાક ના લેલી અંદર વખાડવાથી તે પીણમાં બરવામાં આવતું મા-મલેટ આ પડ ફોડીને મકાઈ નિજથી ચકવું વાળી.

**પાણીની અસર જેના ઉપર ન થાય તેવી સીમિન્ડ**—જુગી નાની ૪ બાવ, ખેલે એકમાડ઼ એક મે-ને-રીટ ૪ માગ, મુનાના પાવળના ૧૫ ૧૦ મામ લેઇ એકડાં કરી ડાઘ ખતાવી જાતીનાં પાણી કરી થયા પછી તેમાળા વખારે બેએસે આમ કાઢી નાંખી માટીનું મુજું કરી તેમા ૧૦ મામ પીપેલી રેતી નાખી પટવડે રાખી એક ૩૫ માં.

**કાચની પીચકાટીને સાંધવાની સીમિન્ડ**—મગ જે બાર, મટાપકાં ૧ મામ લેઇ જાનેને પીમા તાપે એમાળનાં, પછી તેમને મરમ મગ લગાડી વખતમે આમ મપુવડે એવી માલે.

**કાચનાં વામણે, બાદકીઆ, ચીનાઈ વાસણે માંધવાની સીમિન્ડ**—જે જાન આરિટિક લેઇ તેને રેકિટશાઇડ સિંધરિટમાં એમાળમે. પછી જે ઓમ આકર્ષિગ્ધાસુ લેઇ તેને પાણી સાથે કેટલેક કલાક દુધ પલાળી રાખી પછી રેકિટશાઇડ સિંધરિટ કાચે એમાળી એકરમ કરી તેનાં એક ઓમ એમેન્વામ ઉત્તરેયે. પછી જાને મેગનણીને એકડી કરી પીમા તાપે લગાડતી, અને જ્યારે તેમા એકરમ થાય ત્યારે ચીકામાં જાતી મજબુત મુજબ મારવે. બારે

૫ સીમેન્ડ વાપરવાની દોષ ત્યારે સીસાને મરમ જાણીમાં મૂકી તપા-  
સે, જેથી સીમેન્ડ કોમગ્રી વાપરવા લાચક નરમ બનશે. વળી જે  
કોમગ્રી દુકાનકોને સંધવા દોષ તેમને જબ સંધવા પડેલાં મરમ કરવા  
દેખે. અને સંધવાની મજાદીને સાર કરી લેખે. કાચ, ચીનાઈ  
મજા, તેમજ ખાદીનાં વાસજો આ સીમેન્ડથી સંધવાથી તેઓ  
મજા વધારી રિશનિમાં દોષ તેમાં થઈ શકે છે. એટલુંજ નહિ  
ફંટુ તેઓ કમ જાણ્યોથી સંધ્યાં છે. તેઓ જીવકુચ સંધિ: પણ  
મજા પડતો નથી.

સીસા અને પલ્થરે સારૂ સીમેન્ડ—વિધાન, અને સાવ  
કાંડર મરમ આમે કોષ કોમગ્રી કરી તેમને ગિડસેગાન સાથે મેગરી  
કમ પરી જેતું કરી પછી લે. અને જાવની ચીને સંધવાથી તે  
તોને આમે પરંતુ સંધિ વણતો નથી. કપાઈ બીજવા જુદા જુદા  
તોને પણ કોનાથી સંધિ લાચ છે.

કોમગ્રીને દાયા સાથે સંધવાની સીમેન્ડ—સાવ ૧  
૧૫, મેગ્રી વા ૨૫૫ કોષ કોમગ્રી કરી વાપર. પછી જે જુદી  
કોમગ્રી કોમગ્રી આમે રેષ તેમાં તેના વજનથી આધા ભાગ જેટલો  
કોમગ્રી કોમગ્રી, અને કોમગ્રી રેષી મેગ્રી. પછી દાવના પોલા-  
નમાં આ મેગ્રી કરીને જે કોમગ્રીને તેમાં મેગ્રી કરતું દોષ  
તેના કોમગ્રી તાવ આગળ કરીને તપાવવા લાચમેગ્રી વાવ ત્યારે તે  
દાવના પોલાનમાં કોમગ્રી રેષા. જ્યારે તે કોમગ્રી પડતો ત્યારે મજાદી  
કોમગ્રી મેગ્રી બનશે.

જુતાં જાવમાં આરે સીમેન્ડ—સાવ ૪ ૨૫૫, લાચ નિદુર ૫  
૧૫, આગળીનું તેવ મજા ૨૫૫, આ ૫૫ કોમગ્રી કરી લેખ. સાવ  
કોમગ્રી આમે કોમગ્રી રેષી મેગ્રી. પછી તે મેગ્રીને મજા  
કરી લેખાવી.

પાણીના મજા કોમગ્રી આમે તે સંધવાની સીમેન્ડ—સાવ  
૧ ૨૫૫, કોમગ્રી જુદી કોમગ્રી ૨ ૨૫૫ કોમગ્રી ૨૫૫ મરમે કોમ-  
ગ્રી તેમાં કોમગ્રી આમે નાંખી દાવથી મેગ્રી રેષી મેગ્રી કરશે. કોમ-  
ગ્રી વજન આ મેગ્રીને મજા મરમે મેગ્રી રેષી મેગ્રી કરશે.

ખરારીના કમ આરે કોમગ્રી સીમેન્ડ—મજા ૫૫૫ જુદી  
૧ કોમ, સાવ ૫૫ કોમ મરમે ૫૫ કોમ કોમ ૫૫ કોમ ૫૫



જેને એકડી કરી તાપથી જોગાવવી, પછી તેમાં થોડીક ઇટની બૂકી નાંખી દંડી થયે ટીકડીઓ જનારી ઉપયોગમાં લેવી. જે તે વખતે કંઇયે થઇ હોય તો તેમાં થોડુંક વધારે મીઠુ ઉમેરવું અને જે નરમ થઇ હોય તો રાજન ઉમેરવી.

હવામાં ઉડી જાય એવા પદાર્થો ભરેલી બાદલીઓ માટે સીમેન્ટ—ધણ, ક્યોરોફોર્મ, એમોનિયા વિગેરે ભરેલી બાદલીઓમાંથી તે પદાર્થ ઉડી જતો અટકે એટલા માટે લીધાજ અને િગ્ સેરાઇનને એકડાં કરી લુચની આસપાસ રંગની માદક ચોપડાં, આ મેળવણી સકાતાની સાથે કડીયુ થઇ જાય છે, પરંતુ શીશાને મોડવો હોય ત્યારે અધુવડે સહેલથી ઉભેડી સકાય છે.

શીશા ઉપરના લુચને સજ્જક બેસાડવાની સીમેન્ટ—સીમ કરવાનું મીઠુ ૨ ભાગ, મધમાખીનું મીઠુ ૧ ભાગ, ભેદ જપનિ સાથે મેળવી એક વાસણમાં ભરી અગ્નિ ઉપર મુકી તપાવતાં ઓગળવા માડી ફીણ આવે એટલે મીણજલીવડે દહાવતા રહેવું. જરાબર ઓગળી રહે એટલે તેમાં લુચ મારેલા શીશાની ચર્દનો ભોળા કાઢવી.

ગમે તે રંગના લાકડામાં પડેલી ફાટે સાંધવાની સીમેન્ટ—જે જાતનું લાકડું સુધારવાનું હોય તે જાતના લાકડાનો બ્લેર ભેદ એક માટીના વાસણમાં નાંખી તેના ઉપર ઉકળતું પાણી રેડવું. પછી તેને ખૂબ દહાવી દઇ ફિવસ સુધી એમને એમ રહેવા દેવું. વચમાં દર ત્રીજા ફિવસે તેને દહાવતા રહેવું, બાદ તેને ઉકાળવાથી બ્લેર માવા જેવો થઇ જશે. જરાબર પછી તેને એક જગા કપડામાં નાંખી પાણીનો ભાગ નીચેની કાઢી રાખી ચૂકવે. ખપ હોય ત્યારે તેમાં થોડુંક સરેસનું ચાતણું પાણી મેળવી લુચની જનારી જ્યાં શાટ વિગેરે હોય ત્યાં ભરી દઇ તે જ્યારે તલન સૂકાઇ જાય ત્યારે લાકડાને તે જગ્યાએથી પાણીય વડે સાફ કરી લેવું.

ચામડાના પરા સાફ સીમેન્ટ—સરેસ અને આઇસિંગ્સાસને સરખા ભાગે ભેદ તેમના ઉપર દુગતા સુધી પાણી રેડવું, અને દઇ કલાક સુધી એમને એમ રહેવા દેઇ પછી તેને ઉકાળવું. જરાબર ઉકળી એકરસ થઇ જાય ત્યારે તેમાં ચોખ્ખો ટેનિન તે ઉડાના ધોળા ભાગ જેવું યાવ તેટલો ઉમેરવો. ચામડાને જે જગ્યાએથી સાંધવાનું હોય ત્યાંથી સાફ કરી આ સીમેન્ટ લગાડવાથી તેને ઢાંકા ખાંડા દે-

ની ઠી જીજ્ઞાસા તેને જડવાની કંઈ જાન નહીં પામે નહિ. મારણ  
આ સીમેન્સ સાક્ષાત્ સામગ્રી લેવાનું છે.

દાથી દાંતની સીમેન્સ સાંધવાની સીમેન્સ—સારી રાત  
ર જાગ, મગાવાં ૧ જાગ હેઠ હોવાના પેલામાં નાંખી અગ્નિરહે  
ઓળાગવો. અને તેઓ એક બીજા સાથે મળી જાય એટલા મારે  
જુગ દલાવવો, જડી આ મેગવળુને દંડા પાછીમાં નાંખી દારવાથી  
તે નહર અને કાગા રંગની થઈ જાય. અગર તેને ઉપયોગમાં લેવી  
તોવ ત્યારે મરમ કરવાથી પ્રવાહી રૂપે થઈ જાય. ધાતુ, કાચ, સી-  
નાઈ વામણો તેમજ દાથી દાંતની સીમેન્સ સાંધવામાં આ સીમેન્સ ઉ-  
પયોગ મનાય છે. નારીઓના કાચ જડવી વખતે પુરુષી જાયોએ પણ  
આ વાપરી લેવાય છે.

આસપેટ તેલ ભરવાના ટબા, ખડીઆ વિથેરે સાંધ-  
વાની સીમેન્સ—રેડિન ત્રણ જાગ, કાર્બીક સોડા એક જાગ, પાછી  
ત્રણ જાગ હેઠ આ મધ્યની સીમેન્સ સાથે દાગવો, અને પછી આ  
મેગવળીમાં તેનાથી આધા વજન ભેરવું પાસર એક પેરિસ ઉમે-  
રવું. આ સીમેન્સ આધા ક્ષણથી તે પેલા ક્ષણ સુધીમાં સજડ  
થઈ જાય છે, અને તેમાં થઈને તેલ જલાર નહીં દાગું નથી.

ધાતુઓ ઓળાગવાની કુલડીઓને સાંધવાની સીમેન્સ—  
મરમ વાળીને કરેલો જૂઠો અને પેલાની કાઠ એકથી કરીને કામગ  
કામ યોગ્યી થાવવી, અથવા સાધ્યની ખાતી અને દાંતની જૂઠી  
ઓળી કરી તેઓને દંડખાસના પાછીમાં નિષ્ક કરી થકાડવી.

આઈ દહાડવાનાં થયે સાંધવા મારે સીમેન્સ—ઝીમે-  
લેટ ૧ જાગ, કીડો જૂઠો ૧ જાગ, કુંભરની ખાતી ૧૧ જાગ  
હેઠ તેમાં ઉંચી સોડા મેગવો પેલું જાગી ઉમેરી જુગ ખાસ કરી  
ઉપયોગમાં લેવો.

કાચના વાસણોનું અર્થતંત્ર તાપથી રક્ષણ કરવાયે સી-  
મેન્સ—સીનક વામણના કુલડીઓને નારીક જૂઠો કરી નારી રીતે  
થાતું તેમાં તેડીજ ભરમ જાગી આગી ભેરવવી (આ ખાતી  
મેગવળ પડેલું મુડીએ એક કોણના પાછીથી તેને ભેરવે તે-  
ટી તાપ કરવામાં આવે છે.) પછી આ મેગવળુનું કાચના વા-  
સણ દીપ્ત એક કાચુ જાગું થઈ જાય ત્યારે જો આગી ઉપયોગમાં  
લેવાની અર્થતંત્ર તાપ થી જાન નેવે રૂઠું નથી.

તેજાગની જેની ઉપર કંઈ પણ અસર ન થાય તેવી સીમેન્ટ—ચીનાઈ માટી અથવા કળીચુનામાં અગસીનું તેજ મેળવવાથી જે સીમેન્ટ બને ■ તેના ઉપર અગ્નિ મરમી કે તેજાગની કે પશુ અસર થઈ શકતી નથી.

પાણીના કુવા, ટાંકીઓ, પીપા વીગેરેને દવા કે પાણી વિકાર ન કરી શકે એવી સીમેન્ટ—સરેસ ૧૦ ભાગ, અગસીનું તેજ ૫ ભાગ, લેઈ નેઓને સાથે ઉકાળી એકરસ થાય ત્યારે તેમાં લીધાર્જ આર ભાગ ઉમેરી ઉપયોગમાં લેવાથી બે દિવસમાં મુકાઈ જાય છે અને તેનો જ્યાં લેઈ કરવામાં આવ્યો હોય ત્યાં થઈને દવા કે પાણી જ આવ કરી શકતું નથી.

શીફપશાન્દ્રીઓને ઉપયોગી સીમેન્ટ—સારા સરેસને પાણીમાં પથાગી તપાવી એકરસ કરવો. પછી તે વાનિંસ જેટલો જાડો થાય તેટલી સારી જાતની સાકડાંની ચાગેલી રાખ નાંખવી, અને આ સીમેન્ટ ગરમ હોય તેવી દાઘતમાંજ સાંધવાની ચીજો ઉપર લગાવી પછી તે બંને ઢુકકાઓને સજ્જડ રખાવી દેવા. આ સીમેન્ટથી રંગવાના પાંચરો સાકડા સાથે અને રંગ, ઓપણ વિગેરે મુઠવાના પાંચરોને હાથા ૧૧૩ થોડી સઝાવ છે.

બાઈસીકલનાં પૈડાં માટે સીમેન્ટ—સગ જે ભાગ, મટાપાં ૧ ભાગ લેઈ બેને બેમાં વકાળી મરમ મરમ લગાડવી.

લેબસો ચોઠવાની સીમેન્ટ—જાવગીઆ કુંદર જે ઐંસ પડેતું સત્ત (સ્ટાર્ચ) ૧૧ ઐંસ, ખાંડ ૧૧ ઐંસ લેઈ પાણી ત્રણે એકાઈ કરવાં.

કેઝીન સીમેન્ટ—દૂધને મરમ કરી જ્યાં સુધી તેના ઉપર તર આવ્યાં કરે ત્યાંસુધી લીધાં કરવી, અને તે જામી જ્યાં ત્યાં સુધી મરમ જમાવે તેને રાખવું. પછી તેને કાચગની શીશર (ગરહી) માં નાંખી માણી લેતાં પાણીનો ભાગ નિતરી જઈ કાચગ ઉપર જે કેઝીન ચોંટી રહે તેને વર્ણવતા પાણીથી ઘોઈ નાંખી તેમાંથી ખટાચનો ભાગ કાઢી નાંખવો. પછી એ કેઝીનને કપડામાં બાંધી તેમાંથી ચિકાસનો ભાગ કાઢી નાંખવા માટે પાણી સાથે ઉકાળવું, પછી બ્લોટિંગ પેપર ઉપર કાઢી નાંખી મધ્યમસરની મરમીવાગી જગ્યોએ લેઈ જઈ તેને સુકવી નાંખવું. એમ કરવાથી તે શેકવા પાપાની માફક તેવાર થઈ જશે. તેને રાખી મૂકી જરૂર પડે ત્યારે તેનો જુકો.

ભોમ ભવો, તે જોવી રીતે ક્રાન્તિના ભેડે કળીયુનો મેગથી  
બોળવવાથી, અથવા ટાંકણનાર ભેડે પાણીમાં મેગવવાથી  
હાય અને આડીનાં વાસણોને ક્રોધવાની અગ્નિ કલમ સમિ-  
તી.

ચીનાઈ સંમિત—પત્રા લાખનું ચૂર્ક ૪ બોમ, ચેરિયાઈડ  
: વજ્ર બોમની સાથે મેગથી જોડે છીટામાં બાંધી કુમ્મ મારી  
જમાવે તે રીકાને રાખી લખને જોડવામાં રેડી. આ મેગવ-  
નરમાં મેગના ભેડો વાવ ભારે તેને હાય, કાર્યકાંન, લાકડાં,  
ભાંડી ચીજો વિશેષે નમામ જાવના ઝીણાં કામોમાં વાપરવી.

અમિ જોને બાક ન કહે ચોવો રીમિત—ખનાવવાની  
—જોડાનો કીટો જૂથ ૧૮૦ બામ, ચુનો ૪૫ બામ, ખાણનું  
૮ બામ આ વજ્રે ચીજોમાં સરો નાંખી તેમને કુટવી. આ  
જોને નખાવવા પડેલાં કુટવી જોડાને તેને નખાવવાથી તે ૫૫૦  
કાજુ ૫૫ જલ છે.

પરનાં કામોમાં ઉપયોગની સીમિત—કાંચી અને ૫૫૨૮૨  
: ચેરિયા પાઈમાં મેગથી ક્રાન્તિરે આ મેગવજ્રને વાપરવી,  
મેગવજ્રે વજ્રે જાણુય પાડે છે અને તે રીમિત નહીં ૫  
૪ ૧૫૧૫થી મહાવ છે.

સોઠાની ચીજોને પાથરમાં મજબૂત કરવાની સીમિત—  
: ૧૨૧ જોડે પીસ ૧૪ બામ, કોડાનો કીટો જૂથ ૨ બામ આ  
: મેગ રી તેમાં પાણી નાંખી કાઢવરો. આ સીમિત જુનો કા-  
ડે કાજુ ૫૫ જલ છે.

સોઠાની નજીઆના સાંધા પૂરવાની સોઠાની સીમિત—  
: ૧૦૧ કોડાનો કીટ ૫ જલ, બારીક ચોરો કાઢા જોડે ૧૫૧ ૨  
: ૧૫, અથવા ૧ બોમ, જાણી નખાને બોનાં કરે તેજુ કોડે તેજુ  
જુ. આ મેગવજ્રી કાપથી કાજુનાં પાડે છે પાંડે ૫૫૧ ૫૫૨  
કાપવાથી મગ દોષ લે, અથવા ૫૫૨ ઉમેરે ૫૫૨ે ૫૫૫૫૫૫  
૫૫૫૫ ૫૫ જલ છે.

સોઠાના ધેગા અને લામણેને મેગવાની સીમિત—  
: ૫ ૨ બામ, કોડા ૧ બામ ૫૫૫ને જોડવામાં કુર્ક કોડે ૨૫૫  
: ૫૫૫માં રાખી સાથે ક્રાન્તિમાં આવે છે, જાણી તેમાં કોડે ૫૫૫  
: ૫૫૫ આવે છે અને જાણી નહીં ૫૫૫ને કોડે ૫૫૫ ૫૫૫ ૫૫૫

તે સાડ તેને દલાવવામાં આવે છે, ૫જી તેને એક દોડાના પાંચ ઉપર અમર ૫મ્મરની છાટ ઉપર દોડા નાંખવામાં આવે છે, અને દોડા થાય ત્યારે બાગી નાંખવામાં આવે છે. આ સીમેન્ટનો ઉપયોગ રેલ્વે દેવાના મસાલાને રેલ્વે દેવાના દવાખાસથી નેમ લગાવવામાં આવે છે તેમ કરવામાં આવે છે.

**કસાઈનાં પતરાં ઉપર ટીકીયા ઝોડવાની સીમેન્ટ—**દોડા ૪ ભાગ, ટંકણખાર ૨ ભાગ, પાણી ૩૦ ભાગ, આ બધી ચીજોને એકઠી કરી ને ઝોજાગી નવ ત્યાંસુધી તેમને ઉઠાગરી, એટલે સીમેન્ટ તૈયાર થશે.

**ચામડા સાથે ધાતુ ઝોડવાનો સીમેન્ટ—**કચરેલાં માવાં ૧ ભાગ, શુદ્ધ જાગ ૧ ભાગ, આ બેને ૮ કલાક સુધી ૫૫ગરા ટેંક ઝોજાગી માગી નાંખવું. સરેરાશ પાણીમાં ચોરીસ કલાક સુધી ૫૫ગરી માખી નરમ થઈ એકરસ થાય એટલે માવાનું મરમ પાણી ચામડા ઉપર રેડવું, અને ધાતુની ખડગચડી સપાટી ઉપર સરેરાશ પાણી રેડવું. ૫જી જન્ને સપાટીયો ભેગી દાબી દેવી. બાદ સીમેન્ટને મુઠાવા દેવી આ ચામડુ ધાતુને એટલી મજબુતાઈથી ચોંટી રહેશે કે ૧૨૦ પાનુ ને કંપડી વડે નહિ.

**પાણીની ગટરો સાંધવા સાડ સીમેન્ટ—**તાર (ડામર) ૧ ભાગ, ચરખી ૧ ભાગ, ઝીંકી ઢીંગની જૂલી ૧ ભાગ, પ્રથમ ઢીંગની ને પાંચ તાપ ઉપર મુકી મરમ કરવી. ૫જી તેમાં ચરખી ઉમેરવી, ૫જી તારાની ડામર (તાર) ભેગરી મરમ મરમ આ નવ ત્યાંસુધી.

**સાકડાનાં ગાસણ સાંધવાની સીમેન્ટ—**ચુનો, મારી, ઝોજાગી, એક આપનું સરખા બાંધે મેંધ દરેકને છુદ્ધ છુદ્ધ તાપે ૫૫ગરામાં આવે છે ૫જી દરેકનો બારીક જુકો કરી, એકઠો કરી નખ કરેલા ગામખમા માખી મુકવામાં આવે છે, અને જોઈએ ત્યારે તેમાં માખી નખમાં જાંબ સ્થિતિમાં લાવવામાં આવે છે.

**માખંડ સીમેન્ટ (આરસપહાણ એવો ચગડાટવાળો)—**તે ૨૮૦ ગ્રામ પેગીમ " લેઈ તેમાં ૧૨૦ગ્રામ પાણી ભેગવવું. ૫જી આ ભેગવવાને મુશ્કેલી ઉપર મુકી રોકવી. ૫જી તેનો ખુબ બારીક જુકો કરવો. ૫જી આ ભેગવજી નેમ નેમ જોઈએ તેમ તેમ મેંધ તેમાં ચર્મી ભેગરી લગાવવામાં આવે છે. તે કરે છે ત્યારે એવી કા-

પદ જલ છે કે તેના ઉપર પત્તી પત્તી મગાસ્ટ લાગી રહાય છે, તે માખણના રમને મગનો રમ કરવા સાર અને રમો તેમાં મગમાં આવે છે.

પદના હાંત બંધ કરવાની તેમજ લાકડાની સાથે કાચ, પાનુ, અને ચીનાઈ ખાદીની બનાવેલી ચીજ સ્થાપનામાં મધદાંતી સીમેન્ટ—આરીઃ વારેયુ ગ્રાંયુ ૨૦ થી ૩૦ બામ, મેખનો તેમજ કરમોરવા બેઠ્ઠે તેરફા, પારો ૭૦ બામ, આમાંથી મેખના તેમજમાં માંખાની ખૂણને કરમોરવા તેમાં પારો રેડી બધી મેજરીને મુખ ધુંદાઈ પારો તદ્દન બગી જલ ત્યારે મરમ પાખીથી આ મેજવખીને ધોધ મેખનો તેમજ છુટો પાડવામાં આવે છે. પછી આ મેજવખીને ઠંડી પાવા રોમ તેના ઉપરોમ કરવામાં આવે છે. કાચમાં આ સીમેન્ટ એવી રાખુ પદ જલ છે કે તેને થસી ઉપર મગાસ્ટ લાગી રહાય છે. અને તે કાચ તેમજ સોનાની સપાટી પર ખોતરી શકે છે. તેને અગ્નિના નાથ આમગ પારવાથી તે થીજુ જેવી બામ પદ જલ છે. અને ઠંડી થવા પછી તેનું કદ સ્થાયી નથી, તેથી રમાવખીમાંથી નેમજ દાન્ય વેલો હાંતને પડતા અટકાવવા આ સીમેન્ટનો વપરોમ કરે છે.

કોડીયા, કોડા, કોંપા વિષે સ્થાપનાની સીમેન્ટ—આ રમી મુંદર ૫ બામ, સોડર ૨ બામ; સોલો રમ આપવા બેઠ્ઠે તે એ જલમો પાણી સાથે મેજરી ઉપરોમમાં લેવી.

લોડરમુંદર કોડીન સીમેન્ટ—રાબન ૪ રતથ, અગ્નિનું તેમ ૨૦ બામ, લાલ મિંદુર ૦ બામ. આ બધાની મેજવખીમાં તે પદ થવા છુટી ઝીઝી રેડી ઉપરવી અને જે સીમેન્ટ બને તે મરમ, મ રમ લોડરવી આ સીમેન્ટ રાખુ થાય છે અને તેમાં સ્થાપનામાં લાગે પલો મુખ રહેશે છે. ઉપરાંત નેડાક છે અને ન્વોડરમુંદર છે.

પારલો ડીડી લીમ્સ વીચે સ્થાપનાની સીમેન્ટ—આરો: લોડ ૧૦ રતથ, પછી ૧૫ રતથ, નાઈડી એલિડ ના રતથ, પાડાન્ય લોડને અગ્નિમાં લાલખમાં લાઈ તે ઉપર જખી અને નાઈડી એલિડ રાખ; પછી આ મેજવખીને એલિડ કાચ છુટી કરમ બેઠ્ઠે રહેવા લાગે તે રમીવાનમાં જખી વખત તેને ઉપરવી અને પછી તેને તપ ઉપર જાળવવી અને પાડાન્ય રાખ ત્યારે તપ ઉપરથી ઉપાડી લેવી બરે જો તે તેને જાળવી કરમ તેમાં જખી રાખુ, અને તેને પાંચ કરમથી થયે નેખરી.

આરબી ગુંદર ૧૦ રતલ, ખાંડ ૨ રતલ, પાણી ૧૦ રતલ, ગુંદર અને ખાંડને પાણીમાં ઝોગાગી નાંખવાં. પછી તેમાં ૧૧ ઓંચ “ નાઇટ્રીક એસિડ ” નાંખવે. આ પછી તે મેગવણીને કાગળા મુખી તપાવવી. આ પછી ઉપલી મેગવણી અને આ મેગવણીને બેમી કરવી. આ બન્ને મેગવણી પ્રવાહી રહે છે, નેની ઉપર કુમ વગતી નથી અને કાગળ ઉપર તેને ચોપડવાથી તેનું પડ ચગતું અને ઘસલકે જમ્યાય છે. ચોપડીઓ બાધનારા પણ આવી મેગવણી કુરોપ, અપે-રિમાના દેશોમાં વાપરે છે.

પાણી લગભગ ૭૫૦ નહિ ઉખડે એવી ટીકીટ, લીફાશ ચોડવાની સીમેન્ટ—આ બાતતની ને પ્રકારની બનાવટ થાય છે, પહેલી બનાવટ તમામ ભાગ મરોડવા માટેની સારી બનાવવાની છે અને તે નીચે પ્રમાણેની ચીજોથી બનાવવામાં આવે છે. ટ્રોમિક એસિડ ૨૦૫ ભાગ, કોરડોક એમોનીયા ૧૫ ભાગ, પાણી ૧૫ ભાગ, મલકવૂરીક એમિડ ૦૧ ભાગ, ક્યુરો-એમોનિયમ સોલ્યુશન ૩૦ ભાગ, ઝીન્કો ધાણો કામગ ૮ ભાગ, રોમ્પ અગર કવરની કોર ઉપર મરોડવાની મેગવણી—આઈમિંગ્સામ અગર સરેસ ૧ ભાગ, પાણી ૭ ભાગ, એસેટીક એનૌઃ ૧ ભાગ. પાણી અને એસિડ બેમાં કરી તેમાં આઈસિયામ અગર સરેસ નાંખી તેને પીગળવા દેઈ એક રમ થવા દેવો. સરેસની સાથે “ ટ્રોમિક એમિડ ” ભગવાથી એનું સંયુક્ત દ્રવ્ય બને છે કે તેમાં પાણીને લીધે કાંઈ પણ વિચાર થતો નથી અને તે પાણીથી ધોવાઈ જતું નવાં બ્યારે કામગ ઉપર ટીકીટ ચિમેરે દવારી દેવામાં આવે છે ત્યારે તેમનો મનપ એવા તો મજબૂત થાય ■ કે પછી તે ગમે તે પ્રકારે પણ વજુતી થકતા નથી. વગી તે તેજબને આકેલીના સોડા, પીડાસ વગેરે સારોને, તેમજ દંડ પાણીને કે વગગને પણ પડ કરતી નથી.

આ પ્રમાણે બનાવેલી ને સામે-રો બેક બાગને લગતી તાબી દીધા અને સુઝાવા પછી ને બેકને જુલો કરવી દોષ તો કપરના બાગને રાંડે ઝીંસ કાપે તોજ જુડકો થાય છે.

નકશા મરોડવાની, કપડા ઉપર ખેગ ધાસવાની અને રીવાસ ઉપર કાગળો મરોડવાની સીમેન્ટ—બનાવતની રચના ૪ ઓંચ, દાડુ પાણી ૮ ઓંચ, કાગળ પાણી ૫ રતલ—રચનાને પાણીમાં ચાડવા વડે દવારી દવારીને દુધ જેવી કરી નાંખતી. પછી આ મેગવણી ઉગળા પાણીમાં રડી દેવી અને બધાં મુખી ધોવા

અર્થ પામ્યાં. પ્રવાસી પદાર્થ થાય ત્યાં સુધી જન્મેની મેળવ-  
 । દશાવના કરું. આ પ્રમાણે ન થાય તો તેને ત્રણ દિવસ સુધી  
 થાય ત્યાં સુધી ડાહ્યાનાં દશાવના કરું.

મીમેન્ડની જનાવદ અને વાપરવાની રીતના સંજ્ઞાઓ  
 । રાખવા લાગ્યું મુશ્કેલીઓ—મીમેન્ડ જનાવવામાં મુખ્ય જાણના  
 વાની દોષોન એ છે કે તેમાં કમગ અથવા મીઠાનો મતમ ન  
 હોય. મીમેન્ડ શી રીતે જમાવવી તેના પ્રકાર ઉપર તેમજ  
 મેન્ડની જનાવદ ઉપર મીમેન્ડના કાવનો અધાર રહે છે.

મીમેન્ડ માણમાં ભારી દોષ જ્યાં તેને જમાવવા રીતે જમાવવામાં  
 હોય ત્યાં, તો નાશો જોવી થઈ જાય છે. મારે તેને જનાવવાની  
 તમા સંજ્ઞાઓ જે જે મુખના કાવમાં આવી છે તે તે ઉપર,  
 જ્યાં તેને વાપરવાની રીતના સંજ્ઞાઓ, કોઈ સુખનાઓ ઉપર જ્યાં  
 વાપરવાની કાર છે.

કેમ જાણમાં રાખવાની જાણ એ છે કે જે સપાટિને સંજ-  
 ।ની દોષ, તે સપાટી કાર્ય મીમેન્ડનો સ્વભાવ વિષય સંજ્ઞા  
 મેળો મીમેન્ડ.

જ્યાં કોઈ મીમેન્ડ વાપરવી વળતે જોવાની સપાટિઓના  
 ઓળખાને એમ જને તેમ “મીમેન્ડ” ના બેઠકામાં કામ અથવા તે  
 મીમેન્ડે જાણવા ન કરે તે તે ઉપર જ્યાં સખો જમાવવા મેળકાવ  
 જ્યાં કામ કરે તે, કામ કરવા સુધી થઈ છે. કામ કરે વળતે જમાવવા  
 કોઈ ઉપર “મીમેન્ડ” ને જોવાવડી રીત થઈ છે.

જ્યાં કુદની થાય એ કામ કરવાની છે કે કોઈ જને તેમ  
 એ જો મીમેન્ડ વાપરવા. કપાઈ એ સપાટિઓ વળતે થઈ “મીમેન્ડ”  
 કોઈ તેમને જો જાણવા જિલ સપાટિમાં આવે છે ત્યાં કેવડ  
 “મીમેન્ડ”ના કામ ઉપર અધાર રાખવા થઈ છે. જ્યાં એ સપાટી  
 કોઈ જોવાવડી છે કે તેમને તેમની સપાટી કામ કરવા અધાર  
 રીતે થઈ.

કામ નથી રીતે જિલ કામ કરવા કામ. મીમેન્ડનાં કામ કરવા  
 છે કે છે.

કોઈવાનો કામને કામનાં “મીમેન્ડ” કોઈ છે તે કામ  
 કરે થઈ તે કામ કરવા કામનાં કામને કામનાં છે. કામને  
 કામનાં કામનાં, તે, તે મીમેન્ડે મીમેન્ડ. કામ કરવા કોઈ છે  
 કોઈ કામને તે કામનાં, કોઈ તેમ કરવા છે. કામ કરવા એ  
 તેમને કોઈ કામનાં “મીમેન્ડ” કામનાં કામનાં છે, તે કામનાં  
 કોઈવાનો કામ.



માટીનાં વાક્રજો સાંધવામાં વપરાતી સીમેન્ટના વેચનારાઓ અવાન સારી રીતે જાણે છે. બે માટીનાં વાસણના કકડાઓ આ રીતે સાંધવામાં આવે છે, ત્યારે આવા સંધિયા કકડાઓ સંધ્ય સુધી સુકાઈ જાય છે. આમજીમાં બાકી જતાં માલુમ પડે છે પરંતુ સંધિયા આમજીમાં બાકીના કકડાઓ નથી.

સોડા આ કિલ્લો ઘનતા વધારવાર જુએ છે, તેમજ તેમજ સીમેન્ટનો કસોટી કરે છે, તેમજ દર કસોટીનાં નમૂનાં એનું જાણે છે કે તેમના દાણે વપરાયેલી સીમેન્ટ તાલ નકામા નથી થઈ પડે છે, કારણ કે તેઓ તેને વાપરવાની રીત જાણતા નથી.

કાચના કામજના અમર ચીનાઈ વામજના કકડા સાંધતાં તેઓ તેમને જોડાએ તેડવા તપાસતાં કરે છે, એટલું જ નહીં પણ જોડાએ તે કરતાં વધારે સીમેન્ટ ચોપડીને પરિણામને સારા આવવા ન દેતાં નિષ્ક્રમ થાય છે. આવી વખતે પેલાનો ન દેવા કાઢતાં સવળો દેવો તેઓ સીમેન્ટને તેમજ સીમેન્ટ જનાવનારને દે છે. બે સવાલીઓને નાખતા મુખ્ય અવરોધ કરનાર દવા અને કચરો છે. દવા સર્વત્ર દાખલ થાય છે, અને કચરો નો અવરોધાતી અમર માવતી આવી જાય તો મધ્યથી મધ્યથી કચરો દવાનું એનું પાતળું પડ માટી મટે છે કે માનના કસોટીથી તેને અમેડનું થતું કુરુદે છે; અને જ્યાં કુરુદે આ દવાનું પડ અમેડવામાં ન આવ્યું હોય ત્યાં કુરુદે ચોપડેલી 'સીમેન્ટ' એટલી સડતી નથી. કારણ કે દવાના વચમાં પાતળા પડના ના પાતળાં નીધે ઘમાવવાની મધ્યથી આવી તેનો માલિક સમજાય થઈ જાય નથી. આ દવાનું પાતળું પડ અમેડનાર માટી જાળવવાને કારણે થાય છે. પાતળાને ૨૦૦ ટાંચી વધારી તારે તપાસવામાં આવતાં પાતળાંમાં મોજાવાથી તેમની મજાલનો રોક માલ ખીનો થાય છે. માટે જો "સીમેન્ટ" નો કસોટી નમુ અમર પીજી જેવી રિપોર્ટમાં કસોટી છે, તે જો મજાલનો ઘમાવવાની દેવ ને સપાટીનો ન વધારવામાં આવે તોજ પેલાનું કામ બાકી રીતે જાળવી દેડે.

મોઝ ઘમાવવાને દેવ નો જો કસોટીમાં કસોટી દેવ તે સપાટીને પ્રથમ પછી પછી સીમેન્ટ સમાવી, ક્યાંકથી પેલાનું કામ કરે છે.

## મકરણ F.

નવા કુવા બોલી વખતે ફેટલી ઉઘાડ્યે પાણી થશે તે વિષે—દાઘમાં ફેટ્યાએક દેશણે બીજકુલ અમળુ ગામડીઆ ભોડા પેરી ફાઇ ફાઇ અમલારીક ફોખ ફરનાર મગી આવે છે કે તેની ફરેલ શેખથી મોટા વિદાનો પશુ આશર્ષ પામે છે. કપડાં વળુરાના સંચાની કુટિર એક વાગદે શેખી કાઢી હતી, તથા મણુનની કળા એક પોખીએ શેખી કાઢી હતી, તેમજ આગાચના મરોની મનિ પ્રથમ ફાઇ મરવાડ જેવા ભોંકે શેખી હતી. આપણા દેશમાં દરોહ ગમેશા અથવા નવા કુવા શેખી કાઢનાર ભોડા ફાઇ ફાઇ દેશણે દાઘમાં છે. તેઓની વાને નદિ માની સલાવ તેથી અધૈયીક આવે છે. તે એથી કે અધુકા ગામમાં ફાઇ કાગી મરવાડ ગમે તે જાતનો મણુમ કુવા જોનાર પકાયેલો છે, માટે તેને બોલાવેા કે તે જોનાર કુવેા આંકી આપશે. તેને બોલાવેથી આવે છે, અને તેને રક્ષા હંધ જુજ મટે-નવાલુંજ આપતું પડે છે. તે આવીને જે બેતરમા કુવેા કરવેા દેવ તે બેતરમાં જ/ઠ આરે જાગ્યુ રહે છે, અને જમીન તપાસે છે, ખાણ બોલે છે તેમજ હંધ નિરાતો પશુ જુવે છે. અને કહે છે કે આ દેશણે અધુકા હાથે ઉકું પાણી થશે, અને આ દેશણે નહિ પાપ. તેમ અડી પડ્યર આવશે, અને અડી નહીં આવે. અડી માટી સાથ પાંચ હાથે અને તે પછી સહેદ આઠ હાથે અને પછી કાગી પાંચ હાથે આવશે, પછી પાણી થશે. વગેરે ફેટથી અચંબા પમાડનારી હાકીત કહે છે અને થણું કરી તે વાત ખરી પશુ પડે છે. આ કળા આપણા દેશમાંથી થોડે થોડે નાશ પામતી જાય છે, જે માનતને આપણે નજીકી મજુના દોષએ તેમાંથી શોધ કરતાં મોટી ઉપયોગી માનત મગી આવે છે. માટે સર્વે માનનોનો સારી પેઠે શોધ થવેા જોઈએ. તે શોધ નાજાંથી અને હેંશીઆરીથી થઈ શકે, પશુ આપણા દેશમાં જેની પાસે નાજાં છે તેની પાસે થણું કરી અક્ષતની ખાખી છે, અને જેઓમાં અક્ષત છે તેઓની પાસે નાજાંની ખાખી છે. તેથી ફરેક માનતનો શોધ થઈ શકતો નથી; અને નાણું અને અક્ષત એક દેશણે મગી આવે એવેા વખત આવશે, એટલામાં જુની કળાઓ નાશ પામશે એવો સંભવ છે. માટે દાસના વિદા-તોએ અને શીખતોએ એ વિષે મુર્ચ વિચાર કરવેા જોઈએ. અને



૪. જે સ્થળે પાણી ઘવાતી જીલ્લુલ આસા ન લાગતી હોય તે સ્થળે ઉમરાનું ઝાડ હોય તો તેનાથી પશિમમાં વજુ દાવ ખોદવાથી અને પુર પેટથી ઉગાદાને પાણી ધાવ છે. વગી રથને એક પુર પેટથી ઉડું ખોદનાં ધોતે સાવ નિકતે છે. ૫૬ મુરમાત્ર જેવા અત્યંત કાગા રંગના પત્થર નિકતે છે, અને ૫૭ માદ પલ્લી ધાવ છે.

૫. જે સાદ અથવા ઝેંડીના ઝાડથી વજુ દાવ દુર ઉત્તમ દિશામાં સ્થપતો રાસડો હોય તો તે ઝાડથી પશિમ દિશામાં વજુ દાવ ઉડે ખોદવાથી સાડા વજુ પુર પેટથી ઉગાદાને પાણી ધાવ છે. અને આધા પુર પેટથી ઉડું ખોદવાથી ધોગા રંગની ધો અથવા મેરોની નિકતે છે. એક પુર પેટથી ઉગાદાને પુષ્કા રંગનો ખાતી નિકતે છે. માદ પીગી અને ધોગા રંગની ખાતી રેતી તો મેરોની નિકતે છે, અને ઉત્તર રેતીના વગામાં અનિશ્ચય જગ ધાવ છે.

૬. જે ત્રોડાનું ઝાડ રાસડાપુલ હોય તો તેનાથી દક્ષિણ દિશામાં વજુ દાવના ઉડે ખોદવાથી સવા ને પુર પેટથી ઉગાદાને દાવ દીવલ ન પુડે એવું મીઠું જમ મગ્ગ આવે છે. જે સ્થળે આધા પુર પેટથી ઉગાદાને ખોદવાથી માછળું નિકતે છે. માદ કાંદા આવ જેવા રંગની અને પંડુ રંગની ખાતી નિકતે છે. ઉત્તરે વેગુ અને પુતી પથરોની કાંકી કાંકીઓવાળું વજુ આતી તેમાં અપુલ જગ ધાવ છે.

૭. જે મોરના ઝાડથી પૂર્વ દિશાએ રાસડો હોય તો તે ઝાડથી પશિમ દિશાએ વજુ દાવના ઉડે ખોદવાથી વજુ પુર પેટથી એટલે ૧૬૨ દાવનો ઉગાદાને પાણી ધાવ છે. જે સ્થળે આધા પુર પેટથી ખોદવાથી સુદ રંગની મેરોની નિકતે છે.

૮. જે પાણી વગરની જગ્યાએ ખાખરી અને મોરનું ઝાડ મેટું હોય તો તેનાથી પશિમમાં વજુ દાવ નેટલે ઉડે ખોદવાથી સવા વજુ પુર પેટથી ઉગાદાને પાણી ધાવ છે. આ સ્થળે ખોદવાથી એક પુર પેટથી ઉગાદાને જાડાં ઝેર વગરનો એક કાગાનો દાવ નિકતે છે.

૯. જે જાંલી અને ઉગાદાનું ઝાડ જે ને રહે એ સ્થળે એકાં ઉરેલાં હોય તો તેનાથી દક્ષિણ દિશામાં વજુ દાવના ઉડે

ખોદવાથી ત્રણ પુરુષ જોટલી ઉડાઇએ પાણી થાય છે, અને અડધા પુરુષ જોટલી ઉડાઇએ કાગા રંગનું દેડકું મળી આવે છે.

૧૦. જો દેડ ઉંઘરીની નજીકમાં રાફડો હોય તો તે રાફડાની નીચેજ સવા ત્રણ પુરુષ જોટલી ઉડાઇએ ખોદવાથી પશ્ચિમ દિશા તરફ વહેનારી પાણીની આવ મળી આવે છે. વળી આ સ્થળે ખોદતાં પાંદુ અને પીંગા રંગની મરડીવા જેવી માટી નિકળે છે. ગાયની જેવા સફેદ રંગના ખચરો નિકળે છે. અને અડધા પુરુષ જોટલી ઉડાઇએ જતાં પોષણના જેવા રંગનો ઉદર મળી આવે છે.

૧૧. પાણી સિવાયની જગ્યામાં જો કપિલાનું ઝાડ હોય તો તે ઝાડથી પૂર્વ દીશાએ ત્રણ હાથના છેટે ખોદવાથી સવા ત્રણ પુરુષની ઉડાઇએ દક્ષિણ દીશા તરફ વહેતી પાણીની આવ મળી આવે છે. આ સ્થળે ખોદતાં પ્રથમ આસમાની રંગના કમલ જેવી અથવા તો મળાના જેવા રંગની માટી મળી આવે છે. બાદકણુતરના જેવી માટી નજરે પડે છે. એક હાથની ઉડાઇએ જતાં બરડાના જેવા મંધરાળી માળી નિકળે છે. આ સ્થળે જ પાણી થાય છે તે યોડું અને સ્વાદે ખાંડ હોય છે.

૧૨. પાણી સિવાયની જમીનમાં જો અરડુસાનું ઝાડ મળી આવે તો તેનાથી વાયબ કાણમાં જો હાથ છેટે ખોદવાથી ત્રણ પુરુષ જોટલી ઉડાઇએ પાણી થાય છે.

૧૩. જો બહેડાના ઝાડની નજીકમાં દક્ષિણ દીશાએ રાખેલો રાફડો હોય તો તે ઝાડથી જો હાથ છેટે પૂર્વ દીશામાં ખોદવાથી રોડ પુરુષ જોટલી ઉડાઇએ પાણી થાય છે. પ્રથમ જો દેડાણે ખોદતાં એક પુરુષ જોટલી ઉડાઇએ ચંકરનું સફેદ રંગનું બાણ નીકળે છે, તેથી નીચે ખોદતાં કેશરી રંગનો ખચર આવેલો દેખાશે, તેના નીચે પશ્ચિમ દીશા તરફથી પાણીની આવ મળી આવે છે. પણ ત્રણ વર્ષથી તે વધુ ચાલતી નથી પણ બીજાકુલ કમી થઈ જાય છે, એટલે પાણી સુકાઈ જાય છે.

૧૪. સમ પર્ણી ટકા ( સાત પાનનો રોમ્બો ) થી ઇંચાન ખુણા તરફ ડાબેથી વીંટાએલો ધોળી માટી વાલો સાપનો રાફડો હોય તો ઝાડ અને રાફડા વચ્ચે ખોદતાં ચાર પુરુષ જોટલી ઉડાઇએ પર્ણજ નળ હોય છે. તે દેડાણે ખોદવાથી એક પુરુષ જોટલી ઉડા-

એ પાંચ આમમાંથી ભુગ રંગનો કાપ નિષ્કે છે, અને સના રંગની  
તેની નીચે છે અને તેના નીચે દુરે એવો પથર નીચે છે.

૧૫. પાણી સોવાપની જમીનમાં સામખૂર્ત (સાત પાવનો રી-  
મો) ૩' ૪૬' દોષ અને તેના નીચે આખો રાસો દોષ તેનાથી  
ઉપર તરફ એક દોષ ઉપર બોલાયો પંચ પુણ્ય નેટથી ઉપ-  
ર એ પાણી ધાવ છે. ત્યાં આગળ બોલાયો અડધ પુણ્ય નેટથી  
ઉપર એક દોષ નીચે છે, પછી દરનાસના રંગ નેટી મારી ની-  
ચે છે, પછી પરમાત્મા રંગ નેટી સામખૂર્તિ પથર નીચે છે,  
સોથી નીચે મીઠા પાણીની આવ ઉપર દોષમાંથી આવે છે.

૧૬. તમે તે જાડ નીચે દોષ બોલો મ.પુષ પડે તો તે જાડ-  
થી ઉપર દોષ તરફ એક દોષ ઉપર બોલતાં માયાયાર પુણ્ય નેટથી  
ઉપર એ પાણી ધાવ છે. ત્યાં આગળ બોલાયો એક પુણ્ય નેટથી  
ઉપર એક દોષ નીચે છે. તેના નીચે બોલતાં પ્રથમ રાગી, પછી  
પત્ની, પછી પિત્તી એમ ત્રણ જાતની મારી અનુક્રમે નીચેનાં તેના  
તરફ દોષના દરિયા રંગનો પથર આવે છે.

૧૭. જમીનના જાડથી દક્ષિણ બાજુએ સાપનો રાસો દોષ તો  
તે જાડથી ને દોષ દક્ષિણ દોષ તરફ બોલતાં સાત ત્રણ પુણ્ય ને-  
ટથી ઉપર એ પાણી ધાવ છે. તે દોષને બોલાયો અડધ પુણ્ય  
નેટથી ઉપર એક દોષ નીચે છે. એક પુણ્ય નેટથી ઉપર એક પુણ્ય  
તરફથી આવેલા પાણી દેખાર દે છે, અને નીચે જમીન અડધ એક  
ઉપર દોષમાંથી આવ આવે છે, પ્રથમ સોધા રંગનો પથર આવતાં  
તેના નીચે પાણી ધાવ છે.

૧૮. મધુગના જાડથી ઉપર દોષમાં સાપનો રાસો દોષ તો  
તે જાડથી પશ્ચિમ દોષ તરફ પંચ દોષ પુણ્યને બોલાયો સાત પુણ્ય  
નેટથી ઉપર એ પાણી ધાવ છે. ત્યાં આગળ બોલાયો એક પુણ્ય  
નેટથી ઉપર એક દોષ નીચે છે અને પુષ્કાળના રંગ નેટી  
મારી નીચે છે. પછી જમીનના રંગનો પથર નીચે છે. જાડ પુર્વ  
તરફથી આવ આવે છે, જેમાં દરેકમાં તેજસર પાણી વર્ષા કરે છે.

૧૯. તીવ્ર રંગની દક્ષિણ દોષમાં પથર અને ડામથી વીંટા-  
એક સાપનો રાસો દોષ તો તે જાડથી પશ્ચિમ દોષ તરફ બો-  
લતાં પાંચ પુણ્ય નેટથી ઉપર એ પાણી ધાવ છે, અને પુર્વ તરફની  
આવ આવે છે.

૨૦. કમળના જાડથી પશ્ચિમ દીશા તરફ જે સાપનો રાષ્ટ્રો દેવ તે તે જાડથી ત્રણ દાણ દક્ષિણ દીશા તરફ ખોદતાં છ પુરુષ જેટલી ઉંઘાઇએ પાણી થાય છે, અને ઉત્તર તરફથી આવ આરે છે અને પાણી ઠી ખુટે નહીં તેટલું થાય છે. પરંતુ તે પાણીમાં સોડાની મધ આવે છે. એક પુરુષ જેટલી ઉંઘાઇએથી સોનાના રંગનો રંગો અને પછી પીગી માટી નીકળે છે.

૨૧. ૧૦ અપરા નાગીએડીના જાડને રહેતો સાપનો રાષ્ટ્રો દેવ તે તે જાડથી પશ્ચિમ દીશા તરફ ૩ દાણ ઉપર ખોદતાં ચાર પુરુષ જેટલી ઉંઘાઇએ દક્ષિણ દીશા તરફથી આવ આવી પાણી થાય છે.

૨૨. ના ના જાડથી દક્ષિણ દીશા તરફ મરોઝ દેવ તે તે જાડથી ઉત્તર દીશા તરફ સાત દાણ ઉપર ખોદતાં પંચ પુરુષ જેટલી ઉંઘાઇએ પાણી થાય છે, ત્યાં આગળ ખોદવામાં એક પુરુષ જેટલી ઉંઘાઇએ ચીંચા નામનો માથ નીકળે છે, પછી કાળ માટી નીકળે છે, ૧ નીમે પતંગીઆળો વધાર, અને પછી તે નીચે પાણી માટી આવતાં ૬૧૬ અને ૧૭૫ની આવોળી પુરુષ પાણી થાય છે.

૨૩. કમળના નાગની કાળી બાજુએ બોરનુ જાડ દેવ અપરા સાપના ૧૦૬૬ દેવ તે મુજબના બોધાથી ૭ દાણ ઉપર દીશામાં ખોદતા નાકાત્રણ પુરુષ જેટલી ઉંઘાઇએ પાણી થાય છે. પહેલા પુરુષ જેટલું ખોદતાં કાચવો નીકળે છે. પછી મુખાડીના રંગનો ૫૫૨ નીકળે ૩ ૧૬૦ જેનીસાથ જાગી નીકળે છે. પહેલી દક્ષિણ દીશાની આવ આવ ન, અને ત્યાર પછી ઉંઘાઇમાં તરફથી આવ આરે છે.

૨૪. કમળના નાગના જાડની કાળી બાજુએ મત્તો રાષ્ટ્રો દેવ તે તે જાડથી પુર્વ દીશા તરફ ત્રણ દાણ ઉપર ખોદતાં પંચ પુરુષ જેટલી ઉંઘાઇએ કાચો માથ નીકળે છે, આ પછી પીગી માટી નીકળે, ત્યાં નીચે લીલા રંગનો ૫૫૨ નીકળે ન તેના નીચે કાળી માટી નીકળે ૩ ૧૬૦ પહેલાં આવ પશ્ચિમ તરફથી આવે છે, અને ૫૫૨ દેવ તે ૧૭૫ની આવે છે.

૨૫. મનુ. ૧૭૫૦૦૬ અપીરમ. પાણીની બનેલી માથ નીચુ કળી ૬૫, આ અડધાગુ પહેલુ વળી રોન, અને તે પર્વત હોલ રક્ષી દેવ તે તે દીશાએ એક પુરુષ જેટલી ઉંઘાઇએ પાણી થાય છે.

૨૧. મારંગી, નસોનર, ગિરો, હરમજા, માલગી એ વનરુનિ ત્યાં થતી હોય ત્યાંથી રસિક દીકા તરફ જે હાથ ઉપર ત્રણ પુરુષ જેટલી ઉઘાડએ ખોલવાથી પાણી થાય છે.

૨૨. જ્યાં આમળ લીલાં અને કસવાળાં અને ઘસાતર કુંડી ટાપાવાળાં ગ્રામો હોય ત્યાં આમળ પાણી થતું નહીં એટલે ઉપર દોષ છે, અને જ્યાં આમળ કાળું કાળુંગાળાં પાનાં અને સુધાં જેવાં કીમ્બ પાનાંવાળાં કાંબળાં મોટાં હોય તેવાં ગામોવાળી જમ્મામાં પાણી થતું નથી.

૨૩. જ્યાં આમળ નિલક, બેંડી, વાલેા, બીકાખાં, ખીલી, ટેંભરો, આંદો, કાંચ (કરકચ) સરસો, આરોપાલવ, કાંપરી, એ રથે પહોંત લીલાં રહેતાં હોય તેવી જગ્યાથી એટલે તે પેઠી કાંઈ ત્રણ ગાંધી કિતર દીકા તરફ ત્રણ હાથ ઉપર ખોલતાં માઠામાર પુરુષ જેટલી ઉઘાડએ પાણી થાય છે.

૨૪. જે જગ્યામાં રરુ પાસ ન હોય અને વચમાં ઘોડીક જમીન મોળ આકારે લીલા પામવાળી થતી હોય, અમર રરતો પાસવાળો આમ હોય અને વચમાં ઘોડીક મોળા આકારે કાંઈ પાસ સીવાયની ઘોડીક જગ્યા હોય ત્યાં ખોલતાં સાઠમાર પુરુષ જેટલી ઉઘાડએ પાણી થાય છે, અમર તો તે ટેંકાણેથી ઘરેલું થન હાથ આવે છે.

૨૫. જે જગ્યામાં કાંટાવાળાં ગ્રામો વચ્ચે રાત્રી એકાદ કાંટા સિવાયનું ગાંડ હોય, અથવા પહોં કાંટા સીવાયનાં ગાંડ વચ્ચે એકાદ કાંટાવાળું ગાંડ હોય તો તે ગાંડની પશ્ચિમદીકા તરફ ત્રણ હાથ ઉપર સત્રા હાથ ઉઘાડએ પાણી થાય છે અમર થન ઘરેલું નિાવે છે.

૨૬. જે જમીન ઉપર તાડન (મોઠવાથી) કરવાથી ગંભીર લગ્ન થાય છે ત્યાં આમળ ખોલવાથી સાઠત્રણ જેટલી ઉઘાડએ ઉપર દીકા તરફ વહેવારી આવ આવે છે.

૨૭. કાંઈ ગાંડની રાત્રી એકાદ ગાંડી જમીન તરફ ખુબી રહી હોય અથવા પીઠી પીઠી સહ હોય તો તે ગાંડી નીચે ખોલતાં ત્રણ પુરુષ જેટલી ઉઘાડએ પાણી થાય છે.

૨૮. જે ગાંડનાં રાત્રી અને કુલ વિવિધ ભતનાં થતાં હોય તે ગાંડથી પુર દીકામાં ત્રણ હાથ છે ખોલવાથી ચાર પુરુષ જેટલી ઉઘાડએ પાણી થાય છે. પ્રથમ પીળા રંગની માટી (મરઠ) આવે છે, તે પછી તેના નીચે પરચરતું થતું આવે છે.



ધરોથી પીંડાએવો દોષ તો તે કદમના ઝાડથી બે દાવ છે (૧૧) ઘાંટા તરફ ખોલતાં પચીસ પુરુષ નેટથી ઉડાઈએ પાખી થાય છે.

૫૦. જોડા જોડ વળુ સાદા અને તે ફોળી પામે એ એ કમે તે જલના ઝાડ જોડે રોડીયાનું ઝાડ દોષ તો જ્યાં રોડીયાનું ઝાડ દોષ ત્યાંથી ચાર દાવ અને સોગાંમગ નેટનું ૬૨ ઉપર દોષ તરફ ખોલતાથી માગીય પુરુષ નેટથી ઉડાઈએ પચીસ નિકળે છે અને તેના નીચે પાખી થાય છે.

૫૧. જ્યાં જખી મોડીયાનું સમગી ( મેંમરી ) નું ઝાડ દોષ અને તેની ઉપરથી સરોડ દોષ તો તે ઝાડથી પચીસ ઘાંટા તરફ પાંચ દાવના છેડ ખોલતાથી પચીસ પુરુષ નેટથી ઉડાઈએ પાખી થાય છે.

૫૨. જોડા જખાએ પાંચ સાદા દોષ અને તેમના વચ્ચે સાદા સોડ રંગનો દોષ તો એ સોડ સાદા નીચે ખોલતાથી (૧૧) પુરુષ નેટથી ઉડાઈએ પાખી થાય છે.

૧૩ જ્યાં ખાખરો અને મમગી(મેંમરી) એમાં દોષ એ ઝાડોથી પાંચ દાવ છે પચીસ ઘાંટામાં ખોલતાથી (૧૦) પુરુષ નેટથી ઉડાઈએ પાખી થાય છે. પ્રથમ જાડયા પુરુષ નેટનું ખોલતાથી માત્ર અને પછી રેલી મીચત પછી મારી નિકળે છે.

૫૪. જ્યાં આજગ મહાથી ચીંટાએયુ પેળા રોડીયાનું ઝાડ દોષ એ જોડા જોડ દાવ છે પૂર્વ દીશમાં ખોલતાં (૧૦) પુરુષ નેટથી ઉડાઈએ પાખી થાય છે.

૫૫. જ્યાં જાડા કડાયાનું પેળા ખીમડીનું ઝાડ દોષ એ ઝાડોથી એ દાવ ઘાંટા તરફ ખોલતાથી (૧૧) પુરુષ નેટથી ઉડાઈએ પાખી થાય છે. તેમ જાડયા પુરુષ નેટનું ખોલતાં માત્ર નિકળે છે.

મગાસ દેશમાં પાણીની જાત જલજલ મારે એ આ વિશે જ્યાં તે પ્રજાનું જલજલ કે અનુપ દેશમાં કહેવું નથી. કેવો આજગ દેશમાં પાણીની જાત એક જગ્યા સિને મીચી નથી, વડેમાં ઉડાઈ પાણી જાડા કડા કોમને ઉચ્ચ તો કાચ દેશને નિચી વડે છે. અને તેથી ત્યાં પાણી ઉડું ખોલતાથી પાખી આવે છે. તેમ જોડે દોષ ખોલે જાડીદારી કોડ મુડીયાં કાચે જલજલ દેશમાં મારે છે. તે ઉપરથી અનુસંધાના મારે જલ પાણીની જાત કહેવી નથી.

જે દેશમાં અનિશ્ચય પાણી બરાબ રહેતું હોય તે અતુષ દેશ કહેવાય છે, પણ વધારે નહીં અને પહોં ઓછું પણ નહીં તે જાંમણ દેશ કહેવાય છે, અને જ્યાં આમગ પાણી પહોં ઓછું હોય તેને મર (મારવાડ) દેશ કહે છે, અતુષ દેશમાં સ્વભાવિક રીતે પુષ્કળ પાણી થાય ■ તેથી તેનાં લક્ષણો ક્યાં નથી, માટે ઉપર પ્રમાણે કહેતાં ચિન્હો પૈકી કોઈ પણ ચિન્હો જોવાની જરૂર નથી. પણ મારવાડના મારે જે ખાસ ચિન્હો ક્યાં છે તે સીરાય જાંમણ દેશના માટે કહેતાં ચિન્હો પૈકીનું કોઈ પણ ચિન્હ (જેમાં કે નેતરના કાંડ, જાં જાનાં કાંડ પાસે સરકો વિશે ૧ થી ૩૮ સુધીના) જોવામાં આવે છે. તેના માટે જે રજા નવામ્બું છે તેના કરતાં જમણી ઉડાકએ પાણી નિષ્કળવાનું કહેવું.

૧૨ જાંજુઓ, નમોતર, દેમકંદ, યીદમ, ઉપમેટ, પીંચગ, વા-રાલીદં, વેવ, એ પૈકીનું મમે તે કાંડ સારા ઉપર હોય તો ભરતી ઉત્તર દીઠા તરફ જવું હાથ છેડે જવું પુરૂષ તીમે પાણી થાય છે. આ પ્રમાણે અતુષદેશમાં થાય છે. અને એ ચિન્હ જાંમણ દેશમાં જ-થાય તો પંચ પુરૂષ જેટલી ઉડાકએ પાણી થવાનું કહેવું, અને મર (મારવાડ) દેશમાં આ ચિન્હ જણાય તો સાત પુરૂષ જેટલી ઉડા-કએ પાણી થાય એમ કહેવું.

૧૩ એકજ દેમતી માટીવાળા જમીનમાં જ્યાં મર, કાંડ, સારા વિશે ન હોય ત્યાં કોઈ પણ જાતની ફેરફાર સિવાયની એકજ દેમતી રજા માટી આવીને પંચ પુરૂષ જેટલી ઉડાકએ પાણી થાય છે, અગર વડ, પીંચગ એ જે કાંડ એમાં ફેરફાર જે જમીનમાં માત્ર મરે તે જમીને તે કાંડ તરે જવું જવું હાથ ઉડાકએ જો-વાથી પાણી આવે છે, અને ઉત્તર દીઠા તરફ જહેનારી પાણીની પુષ્કળ આવ આવે છે.

૧૪ જ્યાં આમગ મુંચાગી અને નરમ વેગુ (રિતી) વાગી જશે હોય, અને તે જમીનમાં વામનાં પગરો પોલાણનો દન્દ નીચળતો જણાય તેવી જમીનમાં ચારથી પંચ પુરૂષ જેટલી ઉડાકએ પાણી થાય છે.

૧૫ જ્યાં આમગ પહોં મુંચાગી અને મરપદાર જોવાની કુડી હોય, તે કુડીથી દસિજ દીઠા તરફ મર પુરૂષ જેટલી ઉડાકએ પહોં પાણી થાય છે. અને તે કુડીમાં એક જણ વીચિમ એટલે

શુદ્ધિ તરફનું કામ કુલવાળું હોય. (કરનની વિશ્વ) તે જાણી રહિયું તરફ આર પુરુષ જેટલી ઉંડાઈએ પુષ્કળ પાણી થાય છે.

૬૦ જે જન્મજ, અથવા અનુદેશની જમીન ઉપર ચાલતાં પત્ર તથા ક્ષી જલ ત્યાં રોડ પુરુષની ઉંડાઈએ પાણી થાય છે, તેમજ ધણા બારે કીડા જેવાં જંતુઓ રહેલાં ચીત્રાનાં તરફ પડે એવી જગ્યામાં પણ રોડ પુરુષ જેટલી ઉંડાઈએ પાણી થાય છે.

૬૧ જ્યાં આમળ સંધર્ષી જમ્યા મરમ અથવા ઘોડી દાડી અને ઘોડી મરમ, વગી દાડી એ પ્રમાણેની જમીન હોય ત્યાં સાડા ત્રણ પુરુષ નીચે પાણી થાય છે.

૬૨ જે જમીનમાં એટલે જન્મજ અથવા અનુદેશમાં ધણાં બારે રાશડાઓની કુડી હોય અથવા દાર હોય અને તેમાં વર્ષોના રાશડા સૌથી ઓછો હોય, નો તે રાશડાની તથા ખોદવાથી રક્ત આર દાઘ ઉંડાઈએ પાણી થાય છે, તેમજ જ્યાં આમળ ખેતી અથવા પાણી તૈયાર થતા સુધાઈ જલ અને પુખ્ત રીતે પાકે નહીં એવી જગ્યાએ પણ આર દાઘ ખોદતાં પાણી થાય છે.

૬૩ વડ, પીંચળ, કામળા એ ત્રણ જાડ જ્યાં આમળ ભેળાં ઉગેલા હોય ત્યાં આમળ એ જાડોની તથા ત્રણ દાઘ ખોદવાથી પાણી નિકળે છે અથવા વડ, પીંચળ એ બે જાડ ભેળાં ઉગેલાં જે જગ્યાએ માત્રમ પડે તે જગ્યાએ તે જાડ તથા ત્રણ દાઘ ઉંડાઈએ ખોદવાથી પાણી આવે છે, અને કામળા દીઠા તરફ વહેવારી પાણીની પુષ્કળતા આવી જાય છે.

કુવે નાદવાના નેડા અને ચાંચ ખુલ્લું તરફની તીલા તળાવી જેકાં, કેવડે એ બે કીડાએ કુવે નાદવાથી પુષ્કળ અને ઓછો નાદ થાય છે. ખાટો તે નિવાયની ગમે તે દિશાએ કુવે ખોદવાનું કામ કરવા હરેજું.

કપર પ્રમાણે સામગ્રી મુતીએ જનાવેલા પાણી થવાના કાંતી માટીની જમીનમાં આવી દરે મનુ મદામાત્રા જનાવેલા પાણી થવાના કોઈને મનથી આવે તેમ આપોએ કીજે.

૧ જે કોમળાની મજાલી, કુખી ન દેવતાં ધણીજ કમદાર હોય છે. ત્યાં આમળ ખોદવાથી ત્રણ પુરુષ જેટલી ઉંડાઈએ પાણી મળી આવે છે. અથવા જે રક્ત, જમીન ઉપર થનારા કમળ, નોખર, પીંચળ, મુંજ, કામ, કામ, વર્ષા, પાન, ખજુર, જંતુઓ, કાદા,

નેતર, ધીરે જનનોં જાડ, પાલ, વેગી વમેરે તાળાં દોર અવડા ઉતરો, ૧૩ વમેરે દુધરાળાં જાડે દોર, અવડા પાલ, નાચોસદ કમળ, રૂપુડ, નમેડ, જોડેડાં વમેરેનાં જાડ, દોર ત્યાં વજુ પુરવ નેટલી દોડાઈએ પાણી દોર છે. અવડા જ્યાં આચળ એક પાંતળી ઉપર મીંચે પાંત આંવેલો દોર ત્યાં આચળ તે કુમર ઉપરના મીંચ જોમળી ઘડમાં વજુ પુરવ નેટલી દોડાઈએ પાણી દોર છે.

૨ મુંજ, કામ અને કામ ને જમીનમાં જળાં દોર, જ્યાં આચળ પરવરની કાંતીએ મનેવી મગી જેવા રમતી માટી દોર, અવડા જ્યાં આચળ કામી અને લાલ માટી મગી કેવર રમતી દોર, ત્યાં આચળ મીંચ મુર રવાનું પાણી મગી આવે છે. જ્યાં આચળ પરવરના નેલવાળી લાળાના રંગ જેવાં લાલ રમતી જમીન દોર ત્યાં આચળ લુલ રવાનું પાણી વાવ છે. જ્યાં આચળ કપડા રાવના રંગ જેવી જમીન દોર ત્યાં આચળ ખાડ પાણી દોર છે. જ્યાં આચળ પાંડુ રંગની ઉપર માટી દોર ત્યાં આચળ મીંચના રવાનું પાણી આવે છે. જ્યાં આચળ મગીના રંગ જેવી માટી દોર ત્યાં આચળ મીંચ પાણી મગી આવે છે.

૩ જ્યાં આચળ નાચ, સાલ, મીંચી, રાગ, સીરજ, લીંમડે, રીંમમ, ધીરે જાડેનાં પાડાં લુખાં અને કાળાં પાડેલાં દોર, તેમજ મીંચ રહેરેડી પહુ લુખી દોર ત્યાં આચળ પાણી પહુલ ઉડું દોર છે.

૪ ને જમીન રૂપાં, અમિ, રાખ, ડેડ, કે રોડાના રંગની માટી દોર તે પાણી વમરની દોર છે. પરવ ને લાલ રંગની જમીનમાં લાલ રંગની ટીસીએવાળું કેરવાનું જાડ દોર ને તેને તોડવાથી દુધ નેતું નીકળતું દોર તો ત્યાં આચળ પરવડું વજુ આવે છે તે તોડવાથી પાણી વાવ છે.

૫ કુલો બોદાં ને જમીને પરવડું વજુ આવેલ દોર તે વેગનો રંગ ને મમ કે મેળવી સમાન કાલો રંગ અવડા પાંચા ઉતરના નેલો દોર, અવડા ને પરવર કોડવાથી સુરમા નેલો તે કાગા રંગનો નિશ્ચે અવડા કપડા રંગનો નીકળતો દોર તો તે ૧૩ કોડવા નાદ ધણ પાણી વાવ છે.

૬ પરવાનું ને વજુ રાગર, મપ, ધી કે રેલમી અવડસના રવા નેતું દોર ત્યાં વજુ અખૂડ પાણી વાવ છે.

૭ ને જમીને રાંધાના રંગ જેવા રવાંવાગા



૧૪ ને રૂવાનું પાણી નમડી મંદુ ઘઘ મધું દોષ અથવા પ્રથમથીજ રડવું, ઘડ, ખાર, મોથું, બેસ્વાદ કે કુર્મ્મવાનું દોષ, તેમાં સુરસો, મોષ, અષ, રડવાં ઘડિયાં, આંખમાં, અને નિરમળતાં રંગ સરખા આવે એક દોષા ચૂકુને નાંખવાથી તે પાણી નિમંજ, મીઠું, સુખેથીતર અને બદ્ધ પશુ અનેક શુભેવાનું ઘઘ ગ્રમ છે

અમુક જાડની પાસે અમુક રચને અમુક નિશાની દોવાથી, અમુક ડાહ્યો પાણી ધાર ■ એમ અમે દશુ, ને દાતને ક્ષેત્ર કાળીન સામયે, પરંતુ ને એમ નથી ધારણ જેવી રીતે માજુમના સીરામાં નાડીયો પથરાઈ રહી છે તેવીજ રીતે પૂરતી પામાં પા-ણીની સીરાઓ પથરાઈ રહેલી છે. સગિરમાં એમ દાઢ નાડી ધડી ઉપર તે દાઢ નાડી ધડી વડી પથરાઈ રહી છે, તેમ જમીનમાં પણ પાણીની દાઢ આવ ધડી ઉપર તે દાઢ ધડી ડાંડી વડાં રહે છે, હવે દેહીએક જ્વનની જમણેથીયેની એવી ધડી દોષ છે કે, તેઓ ને સ્વજે ધડી નજાની સીરા ( આવ ) વડેની દોષ તમા દાઢી કો છે, અને દેહીએક એકા પાણીવાળી જમણમાં પણ ડાંડી કો છે, એ વાતનો વિચાર કરી તેમજ દેહીએક અનુભવ હેઠ મુ અને કારણના સીમે મદદગારીએ ને દાઢ જનાનું છે, તેનું એ આ રસ રડું છે, તેથી ને દાઢપણ પ્રકારે અમલ નથી

જમીનમાં ને પાણીની આપો વડે છે, ને પૂર, દાઢ, પશિમ ઉપર એ કાર દિશાઓ અને નરિ, મદન, પાવન, મેરા, એ કાર ખુબાએ તરણી વડેનારી દોષ છે. તેમ જ સીરેને કારે સીરાઓમાં વડેનારી આપો વધારે પ્રસાદવાળી દોષ છે, અને અમી સીમે કારે ખુબાએકમાં વડેનારી આપો કિણ પ્રસાદવાળી દોષ છે. એ સીરાવ પાવાગમાંથી સીરા ઉપર ફરવાથી ઉર્ધ્વ અથવા પશુ દોષ છે, ને મદા કોય ( આવ ) ના નામે કિંદાવ છે. અમ આ વડા આપે છે ત્થ પાણીની દાઢ દેહપણ દિશા પાતો નથી.

સીરાઓમાં અવનની આપો ગુમ કરી, તેમ જ દાઢ દાઢી દારના આવ ધડી જરણ વડેની નથી.



યપેલા સોના, રૂપા વિગેરેની વચ્ચે લેઈ શકે એવી ધાતુઓ  
 અને માટે અત્યારે વર્ષોનાં વર્ષો થયાં પ્રવલ્ન કરી રહ્યા છીએ  
 જર્મનસીલ્વર કે અમેરીકન ગોલ્ડ કરતાં કંઈ વિશેષ કરી શક્યા  
 ત્યારે પ્રાચિન કાળમાં માત્ર અમુક વનસ્પતિના રસનું મિશ્રણ  
 પારા, કે દસ્તાક જેવા દારૂની મદદથી કુદરતને આપેલુમ  
 [ સોનું કે રૂપુ બનાવી ખરી ધાતુને બદલે ઉપયોગમાં લેતા એ  
 ઘોષી શોધનું પરીણામ નહોતું.

પ્રાચિન સમયમાં એ ઉદ્યોગ દુશ્વારોની બનાવટ કેવા પ્રકારે કર-  
 નાવતી હતી તેનું અત્રે કંઈક દીગ્દર્શન આપવામાં આવે  
 કે એ એ મેન્સિ શોધખોળ કરનાર સાદસિક નરને કંઈક સદાચ-  
 ન ધધ પડશે.

વજૂના જેવો સીમેન્ટ બનાવવાની રીત—દીમરવાનાં  
 કે રૂગ, કોઈનાં કાચાં રૂગ, સેમગાનાં કુલ, સાલનાં બીજ, ધંચ  
 ના જાડની ઘાસ, ધોણાવજ એ બધું મળી દસ રોર લેઈ તેને  
 થોડા રોર પાણી સાથે હલાવતાં જ્યારે જલુ રોર પાણી બાકી રહે  
 તે ઉતારી આગી લેઈ પછી તેમાં ચંદરસ, દીવાબોગ, મુમગ, બી-  
 તો કંઈ, દેવદારનો મુંદર, રાગ, અગસી, અને બીજાનો ગર્મ  
 બધી ચીજોનું અત્યંત ઝીણુ ચૂર્ણ કરીને નાંખી, પછી સારી પેટે  
 ઢીને બધી ચીજોને મિશ્ર કરે, આ વચ્ચે લેઈ એવા નામથી વિખ્યાત  
 નિંદ અથવા સીમેન્ટ છે. તેને દેવાલવ, મશાન, કુવા, પ્રતિષ્ઠા વિગેરે  
 કે મરમ કરીને લગાડવાથી શરોડો વર્ષખેત ધોવાઈ કે ધમાક  
 ધ સિવાય કશી શકે છે. અને દવા, પાણી, ભેજ, દાદ, નાકો,  
 કે વિગેરેની તેના ઉપર કંઈ જલુ અમર થતી નથી.

બીજી રીત—લાખ, કંઈ, મુમગ, ધરનો કુંચાસ, માંદાં  
 માં રૂગ, બીજાનો ગર્મ, એપીનું રૂગ, દીમરવાનાં કાચાં રૂગ,  
 રાગ, મદુગાનાં રૂગ, મજા, રાગ, એજીઓ, આંખમાં એ સુખની  
 સુખો સરખા બાને લેઈ વાટી તેઓનું અત્યંત સુખ મુખું કરી  
 ને કદેથી રીત મુજબ દેવાર કરેલા ઉદ્યોગના પાણીમાં મેગરી  
 ધનિ ઉપર મુજા ખરબાટી તેના મશાન, દેવાલવો, કુવા, વાવો, વિગે-  
 ને લેઈ કરવાથી તે જલુ ઉડવા મુજબ સિધર રહી શકે છે.

ત્રીજી રીત—ગાવ, ભેસ અને ગાડીનાં લોખાં, અપાના  
 યગ, ભેસ અને ગાવનું ચામડું. લોખાંની લોખાંઝીઓ, માંદાં રૂગ



એમનું મુખ કરી ઉપર કટેલી રીત મુજબ કરેલા લગાનના પાણીમાં મેળવી ખદખતરી લેપ કરવાથી તે પણ ઉપર મુજબ રિયર રહેશે.

**ચોથી રીત—**૮ ભાગ સીમું, બે ભાગ કાંમું, અને એક ભાગ પીત્તળ લેઇ સર્વે ઓળેને સાથે માગી ખાંડી ચૂર્ણ કરવું, અને એને પણ ઉપર કલા મુજબ તૈયાર કરેલા કવાયના પાણી સાથે મેળવી ખદખતરીને લગાડવું.

**વૃક્ષવેદી સંબંધી પ્રથોગો—**વેદી અને ખતરીની લાંબીઓનું મુજું ૫૧૨ તોલા, તથા રૂપક તોલા, જવને રોકી દળી હોટ કરી તેમાં ઓગ મેળવી કરેલા નાથલો ૬૪ તોલા, માવનું માસ ૪૦૦ તોલા, પાણી ૧૦૨૬ તોલા, એ ત્રણ ઓળેને સાથે મેળવી સાત દિવસ રહેવા દેવી, અને પછી જે રક્ષને રાગ આવવા કુચ ન આવતાં હોય તેને સોંપવાથી પાંચીલા રહેલાં રક્ષવેદી વિશેરે રાગ કુલપુષ્પ થાય છે.

**બીજી રીત—**જે એમ ન જની ચકે તો કળથી, અડા, ખમ, તથા, અને જવને દુધમાં નાંખી ઉકાળો કરી પછી તે દુધથી રક્ષ-વેદીને મોંચે.

**કુસો સહિત વૃક્ષ ઉગે તેવો પ્રથોગ—**ગમે તે રક્ષનાં બીજ લેઇ તેને થી ચોપડી દુધમાં નાંખે. એમ દસ દિવસ સુધી રા-રોજ કરે. અર્થાત્ આજે થી ચોપડી દુધમાં નાંખે તે બીજે વિરક્ષે બહાર કાઢી માવના છામુ વડે થમી માર કરી પાણી થી ચોપડી દુધમાં નાંખે એમ દસ દિવસ કરે. બાદ સુવર અને દરબના મંછમે તેને દુધ રેષ, માલકાં અને સુરતી ચરખીની મારી વેડે આવતા દઇ, જે જમીનમાં પ્રથમ તપ વાગ્યા હોય તે જમીનમાં વાગે, અને દુધ તપા પાણી ભેમાં કરીને તે વડે સોંચે, તે એ બીજામાંથી જે કાંડ કાપવું થાય છે તે દુધ સુદાં કાપવું થાય છે.

**દુગ સહિત વૃક્ષ ઉગે તેવો પ્રથોગ—**અગ્રેય (અંકલ) નાં બીજને પાણી સાથે પીચી તેના વડે ગમે તે કાંડનાં બીજને કાંકલો પુટ દે. બાદ કાકળના પાણીથી બોળવેથી જમીનમાં તેને વાગે તો એક લાનમાં રોગપુષ્પ કાંડ તૈયાર થાય છે. એવીજ રીતે અરોષનાં બીજના તેવના પુટ દેવાથી અથવા વડપુષ્પને પાણી સાથે વાડી તેના પુટ દેવાથી કે વડપુષ્પના તેવના પુટ દેવાથી રાગ રાગપુષ્પ કાંડ તૈયાર થાય છે.

**બીજી રીત—**વડપુષ્પનાં બીજ લેઇ તેના ઉપરની છાંદ કાઢી

બાદ આંકલાનાં બંધાંતી ખોળેને પાણીમાં વાડી તેના સાત પુટ  
 ડાનાં બંધને દેહ છૂંચે મુકવવાં. બાદ તેને બેસના છાણથી ધસી  
 કરી બેસના છાણથી બનાવેલાં છાણના મોટરામાં રાખી મૂકે,  
 બ્યારે ટાકણ પડવાથી જમીન બીજાઇ જાય ત્યારે વાગે તો  
 ૪ દિવસમાં ટાક તૈયાર થઇ તેને રજ ભાગે છે.

અંબડી, સાચ વિગેરે ઝાડો કે જંગલનાં બીજ અતિ કઠિણ  
 હોય તેમને ઉમનાં તેમજ વધનાં થજા દીવસ જાય છે, તેની  
 નાં બીજને વાગીને જડુ જો ડાંચર, આદિ, તથા, લગ્ન એકાદું  
 ૧ બને સોડું ખાંસ, કુષ તથા પાણી સાથે મેજરી તેનાથી લીંચન  
 અને દગદગનો પુષ દે તો તત્કાલ તે જડુ કઠી નહીંવે છે, એમાં  
 ૧ સંદેશ નથી.

ઝાક એક જગ્યાએથી ઉખેડી બીજ જગ્યાએ વાવ-  
 નો સમય—જો વેપાને કાળગો કુટી નથી તેને એક જગ્યા-  
 થી ઉખેડીને બીજ જગ્યાએ સિંચિત રજુમા થાયું. જેને કાળગો  
 ૧ દોષ તેને દેખાંતમાં, અને જેને સારી પેઠે કાળાં, કાળગો કુટી  
 ૫ તેને વર્ષાનુમાં વાવવું. જાણે એક જગ્યાથી ઉખેડીને બીજ  
 જાણે વાવતી વખતે થી, હરખાલો, તથા મધ, વારાંચ, કુષ,  
 ૧ ને ગાંધુ છાણ એ સધળેને વાડી મિલજી કરી તે વડે જાણે  
 તથા કાંતેને કાળગો કુટી લેવ કરી પડી એક સ્થળેથી ઉખેડીને  
 બીજ જગ્યાએ વાગે તો ઘણાક મવા સિંચાય તેના તે પંદર મધ્ય  
 થી ચોંટી જાય છે.

અનેક પ્રકારની મુગધીઓ વિગેરે બનાવવાની રીત—  
 મહાં, નખલા, હીપ, તાલ, કાં, દોરાનેગ એ સુધી બીજને  
 પસંદ લેઈ તેનું ચૂંનું કરી તલના તેલમાં મેજરી એક ખાદસીમાં  
 મરી તે ખાદસીને ચૂંનના નાકે રાખે તો તે તેલમાં ચપાનાં રૂબો  
 જેવી કુકથી બેસી જાય છે.

તમ્બાકુ, તેલકાલો, તમર અને કાંડું ચૂંનું તેલમાં મેજર-  
 વાથી કમજના જેવું ઘુસધાવવું થાય જાય છે, અને તેમાં ચોંન  
 મેજરવાથી ચપાના જેવી રૂપ બેસે છે. જડુ જો જગ્યા, તલ  
 અને ધાણા મેજરવા દેવ તો મોતીવાના જેવી રૂપ આવે છે. ખાંડ,  
 રીંદારસ, અને નામકોષ એ રીતે એક એક બાદ, કાંઈ ચર  
 બામ, રાજ એ બામ, નખલા અને મુચર એ જડુ લેવાં વાડી ચૂંનું

હરી તેમાં ગોઠુંક કપુર મેળવે, બાદ મધ મેળવી તેની સગીચો જનાવે  
તો રાખએને ચોખ્ખ ઉત્તમ ધૂપ જને છે.

તમ, ઉપસેટ, મેદીનાં બીજ, રગી, નાકછીંકણી, હીરામેળ, અગર, નેત્રવાળો, નાગકેસર, તમાલપત્ર એ સવળી ચીજો સરખા બાગે લેખ વાડી ચૂર્ણ કરી બંજરાના રસમાં મેળવી માથે ચોપડે બાદ અંબળાંના પાણીથી માથુ ધુએ, તો સુમધીયુક્ત ધરા ઉપરાંત દેશને આપ ત પુટી મળે છે.

ખસ, જોષ, નેત્રવાળો, સીધારસ, પશુકુરો, નાગકેસર, તમાલ, નાકછીંકણી, અગર, કમરો, તમર, ધાણા, બ્યાધનખ, કપુર, ભોર, અને નખડ એ સુમધિવાળા પદાર્થોમાં સુખ્ય સોજ ચીજો છે. માટે એમથી મરજમાં આવે તે ચાર ચીજોને લેઈને જુદા જુદા પ્રમાણમાં મિશ્ર કરવાથી અનેક પ્રકારની સુમધિઓ તૈયાર થાય છે. પરંતુ ધાણા અને કપુરમાં અનિશ્ચય કમ મધ હોવાથી તે બીજી સુમધિઓને ઘણી નાંખે છે, તેથી તેમને એક બાગ કરતાં વધારે કોઈપણ જનાવડમાં લેતાં ન હ. એ સુમધિવાળું તેજ તૈયાર કરવામાં આવ્યું હોય તો તેને તૈયાર કર્યા બાદ કંઈક, રાગ, જોગ અને નખલાની ધુમાડી આપી વધારે સુમધિન કરવું. પરંતુ એ બધી ચીજો સાથે ન મેળવતાં દરેક ચીજનો અલગ અલગ ધૂપ દેવો, પછી કંઈક કપુર અને કસ્તૂરીની વાસના આપવી.

ઉત્તમ પ્રકારની સુમધિયુક્ત દાતણો જનાવવાની રીત-  
કરોનું ચૂરણ કરી ગ્રામવમા મેળવી તેમાં સાત દિવસ દાતણને બીં-  
જવી રાખે. ત્યારબાદ ઇલાયચી, તમ, તમાલપત્ર, સુરમે, મધ, મ-  
રીયાં, નાગકેસર, અને વપસેટ સરખા બાગે લેખ ચૂર્ણ કરી પાણીમાં નાંખી એ પાણીમાં કેટલાકેક દિવસો સુધી એ દાતણોને બીંજવી રાખે, બાદ જ્યારેજ ચાર બાગ, તમાલપત્ર એ બાગ, ઇલાયચી એક બાગ, અને કપુર ત્રણ બાગ લેખ તેનું સૂક્ષ્મ ચૂર્ણ કરી તે દાતણોની ઉપર મસળી તડકે સૂચી લે. એ પ્રમાણે તૈયાર કરેલાં દાતણોનો ઉપયોગ કરવાથી સીરનો રંગ ઉત્તમ થાય છે, સુખની કાન્તિ ઉત્તમ થાય છે, મરોડું અંદરની જાણથી નિર્મલ અને સુમધીયુક્ત થાય છે, અને વાણી મધુર થઈ જાય છે.

જનાવડી સોણું રૂપ કરવા સંબંધી પ્રયોગો-મહાલીના-  
થનો શોધ—સૂદ તાંબુ ત્રણ ચાર તોલા લેખ તેનું અનિશ્ચય પાનડું વાસજી જનાવડી તેમાં ચાર તોલા પારો નાંખી ચુલે ચઢાવી નીચે

કમચારેલો દીવો મુઠી તેની આંધ દેતા જતું અને વામજીમાં સામનાં  
પામળ પંદારાના રસના દુધ દેતા રહેતું. એ મુજબ સાત રાત્રિ  
વિવિધ પર્વન કરવાથી તે વામજી ચાંચાતું મટી જઈ સોનાતું ધણ  
જલ્ય છે.

સિદ્ધ નામાન્તુને કરેલો યોધ—હરતાલ, સહે સોમક, બામ-  
મરમ, અને પારો એ રહે ચીજ એક એક બામ હેષ મરતાદોર-  
ના રસમાં વજ દિવસ ખરચ કરવાં. જાદ તેમાં બે બામ ઉપના  
વરમ, અને એક કુમ્મતું હું ઉમેરી સારી પેઠે ખરચ કરી તેનો  
એક મોટો વાગો બનાવી તેમાં એ ઝેલુને પાણી વજનુપા, વજન-  
કુપા કરવા તેવાર કરેલી ખટ્ટી વડેમ તેનો સડો નાંધે કરી પછી  
ખટ્ટીના દાંધામાં તે મુસને મુકી તેના ઉપર દાંધાના મરોળા સુધી  
રેતુ મરી દાંધી દાંધી સડો નાંધે કરી ચાર પદોર મંદ અગ્નિથી,  
ચાર પદોર મધ્યમ અગ્નિથી, અને ચાર પદોર તીવ્ર અગ્નિથી તેને  
પાવતું અને પછી ઠંડુ પાવા રેતું. તથા ચાર દિવસે આંદની રેતી  
ઠંડી થતા જાદ મુખમાંથી ઓપાય મટી લેતું. જાદ મેગ બામ ચાંચુ,  
અને એક બામ આ ઓપાય સાથે મેગથી વજનુપામાં પાણી અગ્નિ  
ઉપર મુકી આગો સેવાથી તે ચાંચુ રૂપા જેવું સહે ધણ જલ્ય છે.

બીજો પ્રયોગ—મુદ પારો, વજનામ, મપક, હરતાલ, એ  
રેક એક એક બામ, સોમક બે બામ, અને ચાંચાતું મુર્બ એ  
સર્વેની જરાખર હેષ તેને વજનુપામાં પાણી આંધાએ નાંધે કરી  
અગ્નિમાં ધમવાથી તે ચાંચુ ચંદ્રમા જેવું સહે ધણ જલ્ય છે. પછી તે  
ચંપા જેટલીય ચાંડી હેષ જાળેને સાથે માગવાયા માખી રૂપ વાપરે.

વજનુપા બનાવવાની રીત—ઉપરના જાળે પ્રયોગમાં વજન-  
કુપા વાપરવાને કહ્યું છે તે બનાવવાની રીત એવી છે કે—કાંચનાં  
ખેચાં ફાળગંની રાખ બે બામ, ચાંચાની ખાટી એક બામ, હોળના  
કોઈકાતું મુર્બ એક બામ, વાચણ ( ચીરાડીનો પત્થર ) નો મુનો  
એક બામ, અને સર્વેની જરાખર માણસના વાગ હેષ તેને ખટ્ટીના  
ફાળાં એક પ્રદર સુધી ઉગાળ્યા જાદ છ રસાક સુધી તેને જૂન મંદ  
રેતું. જાદ ચાવના વાણ જેવા આગાંની તેમણી કુટ્ટીએ બનાવવી  
વજનુપાને નામે યોગબાધ છે. આ પ્રમાણે જનારચમાં અરેલી  
મુદકો ( કુટ્ટીએ )માં પારો હરતાલ, સોમક વિગેરેને મટી સુરો  
નાંધે કરી અગ્નિ આપવામાં આવે તો તે કડી જાળે નદ એટલ  
ખોજ આ મુખ વાપરવાને કહ્યું છે.

બીજા પ્રયોગો—કલાકને ઝીરો બૂકા કરી ચણાના લોટ માથે બકરીને પંદર દીવસ સુધી ખવડાવવો, અને જે લોકીઆ નિમ્ને તે એકડી કરી રાખવી, પછી એ લોકીઆને બાગીને રાખ કરવાથી તેમાંથી રૂપાના ઉત્તમ રવા નીકળે છે.

હરતાણને એક પખવાડીના સુધી દેડકાના મૂખમાં ભરી રાખવી. પછી તેનું જેવી રીતે હુપેચ કરાય છે તેવી રીતે પાતાળખતે તેણે કાઢવું. એ તેણે ચાનાના પાતળાં પત્રો ઉપર ચોપડી તેના ઉપર આડકાના પાંદડાં વિદાગી પછી ખેરના કાવડાના અગ્નિમાં લપાવવાથી ઉત્તમ સુવર્ણ જેવી ધાતુ થાય છે.

દિ'ગ્લોક, મંધક, મનસિલ, હરતાલ, રૂટકી, પારો, નવકાર, અને સોમલ એ આઠ ઔષધો સરખા બાગે લેઈ ચૂર્ણ કરવું બાદ કદાબ ખાપરીયાની કે જસતની એક વાડકી બતાવી તેમાં એ ચૂર્ણ નાંખી તે વાડકીને એક સરાવણમાં મૂકી તે સરાવણમાં વાડકીના કાંઠા પર્યંત મિધાસુબતું ચૂર્ણ ભરવું. પછી વાડકીમાં પેલું ચૂર્ણ નાંખી ચુલે ચઢાવી મદાગિધી તેને બાર પ્રદર પથેત પકાવવું. પકાવતી વખતે વાડકી માગનાં કુમળાં પાંદડાંને રત્ન ચારંવાર રેડી ભરેલી રાખવી. રત્ન ખૂબ જાન આપે કે પાછો બરવા રહેવું. એમ બાર પ્રદર સુધી બરાબર પકાયા બાદ તે વાડકીનું ચૂર્ણ કરી ત્રીસ તોલા ચાંચાના રમમાં એ ચૂર્ણ એક તોલો નાંખવાથી બપવદારમાં કામ લાગે એવી મેના જેવી ધાતુ થાય છે.

ખાંજ કેટલીએક ઉપયોગી ઔષધો—દેડકાની ચરખી, ગોરખમૂડીનો રમ, ગળોલી ચમળા, અને મેવાચ એ બીજોતે એકત્ર કરીને ફરીરે લેપ કરનામ આપે તો અગ્નિ બાધ કરી શકે નથી. અને તેથી અગ્નિના બડકામાં પ્રવેશ કરવાથી પણ તે સિંગ લાગે છે. દેવનાથી ઘણી મહેત્રા મનુષ્યોને માટે આ ઉત્તમ ઉપાય છે.

૨. લાલ કરેજનાં ટુકો, બીજામાં, અમલનેત અને દેડકાંતી ચરખી માથે મિશ્ર કરીને એક દર્પણ ઉપર લેપ કરે. પછી તે દર્પણમાં જે મનુષ્ય પેતાનું મરોડું જુએ તેને પેતાનું રૂપ ધોણ, ગમેકા અને ઊંટના જેવું દેખાય છે.

૩. આંકવાનાં બીજોતેનાં તેણનું કાચા પાડી જે તે માવતા ધીમાં મેગી અને અંજન કરી દર્પણમાં જુએ, તો પેતાનું સ્વરૂપ જુદામ પ્રકારનું જણાય છે.

૪. આંકડાનું તેજ, મોરનું પીન, અને બીજામાંના બાળનો રમ  
એ વચ્ચે જોયે હી તરફ ઉપર લેવે હી તે તરફનો આકાશ  
જુએ તો સુર્યમંડળનો સમગ્ર નકશો દેખા જાય જય તે નજરે આવે છે.

૫. અમરીયાના કુલોના રક્ષામાં સહેર સુરમાને મર્દન હી પુષ્પ  
નક્ષત્રમાં તે સુરમાનું નેચમાં અંજન કરે તો તિલસે જય સર્વે તારા-  
ચંદ્રન નજરે પડે છે.

૬. જે મ્હોડાવાળા સર્વ (આકાશ) નું લોહી મ્હોડામાં રાખી  
એ જગમાં પ્રવેશ કરવામાં આવે તો અમરીયા માત્ર સુમે જગમાં  
અમરવા જાય જય કોઇ પ્રાણની આત્મ જાણી નથી.

૭. બીજામાં બીજું તેજ મારી લાંબાના પગ ઉપર ચોપડી પછી  
પાંખાનું સમયે તે જગને સર્વની સન્નિધિ રાખી એ તેમાંથી સર્વને  
જેવામાં આવે તો તે રમ સજિત નજરે પડે છે.

૮. પાનુ પાખી સુપાઇ મનેમાં પાકાકામિને એ બીજામાંનું તેજ  
ચોપડી પાછીમાં કોડવામાં આવે તો તત્સજુ છવતાં વાવ છે.

૯. બીજામાં જાને નેચનું ૩૫૪ ૩૫૪ ચૂનું કરે, પછી જાણી  
નેચમાંથી કરેલા ચૂનું વડે જામલું અને ઘણા નેચમાંથી કરેલા ચૂનું-  
વડે પોતાનું ડાનું નેચ આંચે તો તિલ રહિ વાવ.

બિયરી સુદીકા—ગુદ પાસે ૩ રાંધે પ્રમાણે લેઇ મગા પંત-  
રાના જે પદ તેમાં સ્નાન તિલસ ખરક કરવી. જ્યાં સુધી પાસે  
જામલ નહીં ત્યાં સુધી ખરક કર્યું જારી રાખવું, એટલે જ્યારે જા-  
મલના આકાશમાં જામલ જાય ત્યારે તેને આકાશ કોડના લાંબા  
ચોળામાં બાંધી ઉપર સુતર વીટાળી દેવું કે લેપી દમલી આંખથી લેપા  
આકાશને વાવ, તેને તડકે સુધી સરસીયા તેજમાં તળી લેવો, એ-  
ટલે જ્યાં સુધી જયુ તેજ જગી જાય ત્યાં સુધી તળવો. પછી એ  
ચોળાને મારી લેઇ કાંઈ રાખવો, તેમાંથી ચોળા જકાર મારી તેની  
ખીસા મારે એક દુધ બરેલા પડામાં મુકવી, અને તે પડા મરિનું  
દુધ તમામ થી જાય તો પછી તે ચોળા એક જાકરાના મોંમાં બાંધી  
ખીસા કરવી કે જે જાકરી કામગીરી જાને, અને દેવનું જાન સુમે  
તો તે ચોળા તેજર થઇ જાયી સંજોગથી દુરત જાકરાના મોંમાંથી  
મ્હારી લેવી, કાંઈ જે જાકરી તે ચોળા જગી જાય તો તે જાકરી  
દુરત ખરક પામે છે.

એવી રીતે એ પાસે ચોળાની ખીસા કરી કાંઈક જુદિમાન  
માંજય તે ચોળા પોતાના મોંમાં રાખે તો તે, ચોળાની મર

કંઈ પણ માધન સિવાય સો ચોખન ( ચારસો માત્ર ) મન કરી રહે છે. તેમજ સો સ્ત્રી સાથે સંતિવિજાસ કરી રહે છે. આ જોગી વીર્યનું સંચયન કરવાવાળી છે, તથા આ જોગી મેમાં રહે ત્યાં સુધી કોઈ પણ પ્રકારનો પ્રકાર સરીપર થઈ રહેતો નથી, તથા મજા રોગો એ જોગી મુખમાં રાખવાથી નાશ પામે છે. ક્રમના રોગ, તાગવાના રોગ, કંકમાગ, હૃદય રોગ, પીન્નમ વીગેરે રોગોને નાશુદ કરનારી છે.

આ પ્રયોગ કાંઈ ચંડીચર તથા હુડીસ નામના મંથોમાં મળી આવે છે, તથા કટકાંક રસવેદકનાં પુસ્તકોમાં પણ દર્શિગોચર થાય છે. અનંત દેવગુરી નામના પ્રાચિન જૈનાચાર્યના યોધી કહેલા સોના રૂપાની બનાવટના પ્રયોગો.

**સોનું બનાવવાની પહેલી રીત—**શુદ્ધ સીસાને દેવના ઉપર ઝોમાગી ખાખરાના લીલા લાકડાવડે દસવાર દસવાર કરવાથી તેની ભાષ થાય છે, પછી તે બરમમાં ખાખરીકે ઉમેરી ખરથ કરી મુર્ખ કરવું. આ એ ચીજો એક એક પથ લેતી, તેમાં રાત્રી દુધ મેળવીને રોગ અને કુદા એવી નુકસાનનાથી એક પથ શુદ્ધ પારો મેળ તે પારો ભંનાંગી મુખમાં મુકી રાત્રીગણવથી ટુકવે. પછી તેના ઉપર અગ્નીમાર મળી મળેલ મુર્ખ કરેલો યોડે યોડે નાંખવો અને દસવાર (પુટના) રોકે. ક્યારે અગ્નીમાર મળે મળેલ બરથ થઈ રહે એટલે રાત્રીગણવથી મુખને મદાર મઠી કરી પાડતી. એ મુખના મોતો નવ નવ તથા થઈ જાય છે તેને ખાખરી કરી મુર્ખ કરવું. પછી ૩૨ ૧૨ ૧૨ ૧૨ આગી તેના એક નોસો અગ્નિ મુર્ખ નાંખે તો ચોખન નાશ થાય, અને જો ૩૨ નોસા મુર્ખ અને ૩૨ તેજા રુદ્ર એટલે નાગી તેના આ મુર્ખ એક નોસો નાંખે તો ભવન્ય લોનું થાય.

**બીજી રીત—**એક મોર શુદ્ધ સીસુ મેળ તેને અગ્ની ઉપર ધોમાગી લીંપવના, જોડાના તથા દારૂ દગધગના પાકાથી બને પેડેરે પુટના મળે તથા અગ્ની માત્ર મળે, પછી તે મીમાને કંદુનાના મળતા એક પુટ દેવા, એક પુટ કંદુના રમવો, એક પુટ લાલ લીંગથી પાળવો એમ અગ્નિને ૧૦૮ ખાખરાઓ તથા એક સોને આડ પુટ દેવા. તેથી સીનાની મળ મીંડુના મળાદ બરથ થઈ જાય છે. તે બરથ એક નોસો મેળ વેળ તેજા નાંખવો માત્ર તેમાં નાંખવાથી મેળ થાય છે, તેમાં કંઈ અપ મળવો રહી જાય તે તે

ઠારી હેઠ ફરી ઝોમડાની ત્રીકામાં બામડી નામના સમ નાંખવાથી સોનું તૈયાર થાય છે. આ સોનું આઠ આવી થાય છે. આ રીતે સોનું અને ડોખું સોનું સરખા આવે મેગરવામાં આવે તો વાજરા છા-  
૧૩ સાફ સોનું બને છે.

ચોથી રીત—આમરકારો અથવા ૧૦ ટાંકે હેઠ બાડીને પાંચ પાંચગણી, તેને ફેવરના રમમાં ઠારી દેશે. એ પ્રમાણે ૫૫ વખત ફેવરથી અથવા ગુદ થાય છે. ૫૫ની આ ગુદ કરેલા રૂપમાં જુદા દોઢ નવસાતર નાંખશે, ૫૫ની ૫૫મ ટોચા મરીયાને ૫.૫૫માં ખુલ્લો રીયાં વાળી તે પાછળની અંધારને ખાખા દેહ અને તુલાથી ભેરે અને તેની ચણી લેવાની ચેત્તીએ વાળવી. ૫૫ની સોનામાં દોઢો આમ રંગુ નાંખી ધીરે ધીરે ફેવરથી તેમાં દોઢે દોઢે અગતી ચેત્તીએ નાંખવું. જેટલો તંગાનો આમ દોષ તેથી રમમદો અથવા મે-  
ગરવા લેવાનો. એમ ફેવરથી થાય રંગુ સાફ સોનું બને છે. બે એક તોચામાં એક મારો અથવા ચેત્તી નાંખે તો આરણ સોનું બને છે.

ચોથી રીત—એક માલો મોરગુપ્ત, એક માલો ખાખીડ; અને મળીશ બે માલ હેઠ એ ચણેની છુટી છુટી બરમેલ નવાવરી. એ ત્રણે માલો સરખા બીસે મેગરી દીઠા સોનાનો એક તોલે. હેઠ તેમાં એક માલો પેલી બેચી કરેલી બરમેલમાં મેગરવાથી એક આવી સોનું કાર બને છે. એ પ્રમાણે વધારે ભરમ મેગરવાથી (પીમડાને) જેટલા પ્રમાણમાં મેગરવામાં આવે તેટલા પ્રમાણમાં સોનું બને છે. બરોન જેટલા માલ ભરમ મેગરવામાં આવે તેટલી આવી રીત સોનું બને છે.

પાંચમી રીત—પાંચ બારી હોઠાનું મુખ હેઠ ફેવરના રમમાં ચણવું ૫૫ગણી પુરેકે દેશ, જેથી કોનેરી રેશ રંગુ થઈ. ૫૫ની સોનામુખી હેઠ તેને સોધાવું અને ચોળેના રમ મેગરી ચણ ૫૫ દેશ, અને ૫૫ની હોઠાને અને સોનામુખીને મેગરી દેશ. ૫૫ની એક આમ તંગુ અને એક આમ માંડી હેઠ બે આમ સોનામુખી અને હોઠ મેગરવા મુખ મેગરી કારે ચોળેને એક મુખમાં મુખી ૫૫ગણી ૫૫ગણી ૫૫ મુખી રેશ રેશ સોનામેગરવા રેશ. આ મુખી ૫૫ગણી ૫૫ગણી ૫૫ મુખી ૫૫ગણી. એમ ફેવરથી આવી પોતાનું મુખ રમ બાડી ૫૫ગણી રમવા સોના એવી થાય છે. આ સોનું ૫૫ગણી થાય છે, તેમાં ૫૫ગણી સોનું આપા બેઠનું અથવા જેટલો સવાન થાય તે મેગરવાથી આવી મોખું સોનું થાય છે. એ મુખમાં હેઠા એકું થાય છે.



**ત્રીજી રીત—**પારો, હરતાગ, ધોળો ધાન્નાત્રક, નવો ટંબુ, કસાઇની બરમ એ દરેક બે બે ટાંક લેવાં. અને તેમને એક ખર-સમાં એકઠાં કરી આકડાના તથા ચોરના દુધમાં ત્રણ દીવસ ઘુંટી ચણા જેવડી ગોળીઓ બનાવીને તે ગોળીઓને સુકવરી અને ચોખ્ખા વાસણમાં મુટ્ટી રાખવી, પછી બે ટાંક મનશીલ, બે ટાંક સા-જીખાર એ બે ઓળેને ખસમાં નાંખી ધંતુરાના રસમાં ઘુંટરી, એવી રીતે ત્રણ દીવસ ઘુંટી પછી રસ સુકાવા દેવો. પછી ગુદ દસ ટાંક તાંબુ લેધ તેનાં પતરાં બનાવવાં, પછી તેને વજ્ર મુઠામાં રાખી મન-શીલ તથા સાજીના બનાવેલા ચુર્ણને આડધો આડધો ટાંક મેગરી ધમવું. તે ઓગળી જાય એટલે હાગડી પાડી લેવી એટલે સફેદ રંગનું રૂપ બને છે. પછી એક મુઠામાં એક બામ પહેલાં બનાવેલી ગોળીઓ નાંખી તેમાં આ રૂપાનાં પતરાં પંદર બામ નાખી માગી લેધ તેમાં પંચામૃત નાખવાથી ચોખ્ખું રૂપ દેખાય છે. પછી આ બનેલા રૂપાનાં પતરાં આઠ બામ અને સારી ચાંદી એક બામ મેગરીને ગાળી લેવી. બાદ ફરીથી તે પતરાં નવ બામ અને ચાંદી એક બામ લઇ ગાળવી અને ધીરે ધીરે કરેણ (ક્યોર) ના શાકડાથી હસાવના જાળવાથી સઘળી ચાંદી સારી લૂંચી જતી થએલી દેખાય છે, એ પ્રમાણે કરવાથી જેવી ચાંદી તૈયાર કરવી હશે તેવી બનશે.

**ચોથી રીત—**કસાઇનાં બારીક પત્રાં કરી હરતાગથી તેની બરમ કરી, તે બરમથી ચાંદીના પાતળાં પતરાં ઉપર લેપ કરી અ-બીમાં કુકતાં એકજ વખતમાં ચાંદીની બરમ થાય છે. પછી એક ટાંક હરતાગ સત્ત, એક ટાંક ચાંદીની બરમ લેધ તેમાં બે ટાંક પારો મેગરી ખરસ કરીને એક લંબોળો બનાવવો, એ ગોળાને અગસીનાં તેલમાં તળી પકાવી લેવો. તે પકાવતાં કાગા-રંમનો ધાય છે. પછી ત્રાંજાનાં બારીક પત્રાં બનાવી તે પત્રાંને આકડાના દુધમાં સીંધા-મુણ મેગરી તેનો લેપ કરવો; પછી તે પતરાંને તપાવી નિરગુંડી (નગોડ) ના રસમાં નાંખવો; જ્યાં સુધી તે પતરાં ઉપર સફેદ આવે ત્યાં સુધી જુઝાવવાં. પછી દસ ટાંક ચાંદી લેધ તેના જેટલાં ત્રાંજાનાં પતરાં લેધ જનેને મુઠામાં મુટ્ટી માગવાં, મજલી વખતે ઉપર બના-વેલા કાગા રંમનો ગોળો વાટી તેમાંથી થોડે થોડે મેગરનાં ચાંદી બોડાની તૈયાર થશે.

**પાંચમી રીત—**ચોવીસ તોલા હરતાગ લેધ કળથીના કા-લામાં ત્રણ દીવસ સુધી રવેદન કરવું. પછી સુકાવી લેધ ચાંદીને બારીક

કેં કરું; એટલે ખાવમાં પુરું. ૫જી જીવામાં તે દાંડ અને  
 ધાંડાં જીવ તે દાંડ મેગરી એ સર્વેનું મુખ કરું. ૫જી તેને  
 ધાંડાના તથા ધોરના દુધની મજા ભાવનાઓ દેડી. ૫જી દાંડાની  
 તા મુજ્જાની ચરખી નાખી પુરું. ૫જી દુધના રે- મજાનું  
 તરણી ધીધીમાં બરી વાપુમા વચખ સખી આંચ દેવી, એ ધીધીનું  
 મજા સખનું. અને એ મજા પદાર પુવાડો નિગચા દેચા: ૫જી  
 દાંડા ધાંડાનો ધીધીમાં લુચ ખારી મોં નેચ કરું કે નેધી માણ  
 ધી અંદર દવા આવ જ કરે નહીં. ૫જી ખાર પદારની ચાપુ  
 મજા આવરી નેધી ધીધીના મજામાં સર્વેનું સત્ત આવીને જમી  
 નથી એ સવ મંભાગથી એ જઈ ૫જી એવી રીતે કરું કે આ  
 જમમાંથી જીવે આમ પાસાની બરખમ મેગવચે અને ધીધીમાં દર-  
 ધાવ સત્ત મિરાવ કંઈ ને મેધ રહેલો દોષ તે ૫જી સત્તની પેઠે  
 કોડો મેગવચે, ૫જી એ સરખી આ પદારની અગ્નિ આવરી,  
 ૫જી ધીધીમાંથી નીચે તથા ઉપરનો આમ ધોડી દેધ વચમાંનો આમ  
 રેલો ૫જી ધાંડાનાં જીવે પચાં સરવના સખન નાખી એટલે ધાંડાના  
 પચાને ઉપર નીચે સોદ મામ સખી અથ મુસામા સખી પુમ  
 ૫જી કે નેધી આમથી જઈ જોડો જની જલ. ૫જી તેના વચમાં  
 ને સોદ સત્ત દોષ તે કંઈ મેવું. એ જોડાની વચમાં કંઈ ધાંડીપ  
 મજ દોષ છે, તે કંઈ ખાર આમ ધીધરમાં મેગરી આમગવાથી  
 પુદ ધાંડીપ અને છે.

હજી રીત—દસ દોષા મંદુર અને ખાપરીક કંઈ પ્રથમ મધિ-  
 ધાના મુચની એકવોસ ભાવના દેવી, ૫જી મનસીધ અને નવસાર એક  
 એક દોષો કંઈ તેને બેસના દુધની ભાવના દેધ ૫જી ધોરના દુધની  
 ભાવના દેવી. ૫જી મજા દોષા પારો કંઈ તેમાં મનસીધ મેગરી અને  
 ખરખમાં નાંખી પુમ પુડીને કમગી કરવી, ૫જી તાંબાનાં પચાને  
 નીચે ઉપર સખી વચમાં કમગી મુલી એ પદારની આંચ દેવી,  
 ખાર પંડી તૈયાર થાવ તારે ઉતારી કું. ૫જી દરતાનું મનરંજક  
 સવ આ દોષા કંઈ પંડી કાચે મેગવકું. અને સાવ તિરખ ધોડુના  
 રંધમાં ખરખ કરું. ૫જી નાની નામાણુની રંધમાં પુડી દુધેલીના  
 મંદુર ખાપરીકું તેને મેગરી આતસી કોડીમાં બરી વાપુમા વચમાં  
 મજા આ પદારની અગ્નિની આંચ દેવી.

એ પ્રમાણે કરતાં કોડીમાં ને આમ સત્તનો તથે નેડેલો અને  
 તેના સોડમે આમ તાંબામાં મેગરી માગવાથી ધાંડાને જે રી સોદ  
 ધાંડી વાવ છે.

આડ ટાંક સફેદ ખાપરીડ, સાત ટાંક હરતાજ, એ બેને એકજ કરી ચાંદી, અગ્રક તથા ઉપર ક્ષેત્ર સફેદ રૂપ (ચાંચાતુ) એ ત્રણ એક એક તોલો-લેખ ખાપરીડ, હરતાજ ઉપર નીચે મુઠી મુમમાં ટુકવાં એટલે ખુબ ધમવાં કે એ બધાં મળી 'ન્યમ', તેને ઠાસમાં એ તોલા મુદર રત્નશીક ચાંદી નિઃસફેદ તૈયાર થયેલી નજારી.

સાતમી રીત—જ ૫૧ લોહાતુ મુર્ચ લેખ ચાર ધણા ખારી લુણીના રસમાં બે હાથથી સાત દીવસ મુઠી ખુબ ભેરથી ધસવું, ૫૪ી આ મુર્ચમાં સાત ટાંક હરતાજનું સર્વ નાંખી મજાનુ મુઠીની મુસમા મળી નીચે ઉપર કપડામાડી કરી ૫૪ી તેને કાવલાના હરતામાં મુઠી ધમલુધી ધમવું, એ પ્રમાણે મુક્તિથી ત્રણ વખત ધમવું, ૫૪ી તે મુર્ચને કાઢી લેખ ૫૪ી સાત ટાંક શુદ્ધ કાષાઈનાં પતરાં લેખ તેના ઉપર આ મુર્ચ મુકવું, ૫૪ી ઉપર છાંદા બરી સગમાવી દેવું કે જેથી મુર્ચ કાષાઈના પતરામાં મળી ન્યમ (ઉતરી ન્યમ) ૫૪ી તેમાં મોદ તથા હરતાજનું મુર્ચ ઉપર બનાવેલું સાત ટાંક મેગવણુ. ૫૪ી ખીચું લોહુ અને હરતાજ લેખ તેમાં ઉપર પ્રમાણે તૈયાર થએલુ મુર્ચ સાત ટાંક તથા ચાંદી નાંખી એમાં મુમમાં મુઠી માગતાં લોહાના કાટકા જેવું થઇ ન્યમ ત્યારે કાઢી લેવું, અને સાઠખાર ચોપડી તથાવી શુદ્ધ કરેલાં પીતળના પતરામાં હૂંઠા બામે એ મુર્ચ મેગવી મુમમાં બાકી ધમવાથી પીતળનો રંગ ચાંદી જેવો સફેદ થઇ ન્યમ છે. એ પ્રમાણે સફેદ થએલા પીતળમાં ચાંદી મેગવી માગવાથી ન્યવદારમાં કામ ચલાવત્ર લાગત રૂપ તૈયાર થાય છે.

આઠમી રીત—પારો, મનસીય, ધાન્યામક, કાષાઈની બરમ, રાગ, સાઠખાર, ટંકણ, એ બધાં સરખા બામે જ, ■ ટાંક લેખ. ૨૪ ટાંક શુદ્ધ હરતાજ લાટેલી, ૨૪ ટાંક કપીયાનાં ખીજ એ સર્વ ચીજોને ખાંડી ખરસમાં મેગવી બે ત્રણ દહાડા ચોરના કુપમાં પુટવું. ૫૪ી એક દહાડો ચાવના કુપમાં મર્દન કરવાં, ૫૪ી તેમાં વજનાગ મેગવીને આનથી યીચી લાંબી નગીવાળીમાં બરી યીચીનું મોં બંધ કરી આડ પસોરની આંચ દેલી, ૫૪ી ૬૪ મઝું સફેદ તાંબુ લેખ તેમાં આ બરમ મેગવે ( મુસમાં પીમગાવવી ) તો રૂપ સાર બને છે.

સફેદ તાંબુ કરવાની રીત—જાંજાનાં ૫૪ાં લેખ અધેડાના ખારના પ્રણીથી જોડો લેખ પતરા ઉપર કરવો. ૫૪ી તે પતરાં આ બીમાં મુઠી ધમવાં અને તપે એટલે તેમાં જુલવવાં, તથા ફરી તેને

આથી કામ કરી જેમ પાણીમાં મૂલ્યવાં એવી રીતે કાન  
 ન કરાવી જોઈએ તેમાં સોદ રંગમાં પણ વાવ છે.

નવમી રીત—મોટીટ તેણ દરવાજા જેવી, અને આ તેણ  
 ધોળાં મુઠું હેઠ, એ બે જગ્યાએમાં કાર તેણ રોજ મેઝવી  
 ના રોના રમમાં જમ ટીવમ ખાલ કરાં પછી આનસો હોટોમાં  
 હોટોમાં મોં નખ કરી પાણીમાંમાં આવે તેવી પછી તેનું  
 હોટોમાં જે સાર મહે તે હોઈ હેનું તે હોઈ તેણ લગ્નમાં એક  
 હો મેઝવી મારાપથી રૂપ વાવ છે અને જગી તેમાં, પાંચ મી  
 તેમાં જુદે તે તેણી રમ રૂપ મને છે.

દશમી રીત—વિશાલ અને ૬૬ સંગ્રહવાળા પુણે મળવી  
 આ મોં ૬ નિશીદ ૬ કારા પાંચ સામમાં રીતેન વાવ  
 તે જુદે તે તેના સામમાં તેલમાં મેઝવી છે. કાર ખાલ દર  
 ૨ તેણ પછી, એ બેને મરડાના તેલમાં પુરવાં. એ પ્રમાણે  
 જ ટીવમ પુરી, પછી આનસો હોટોમાં કરી પાણીમાંમાં સાર  
 મુઠું. પછી તે હોટોમાં સત્ર હેઠ તે રહેલો કપોડો ૩૫મી  
 રહેલો. તે સત્રમાં કાર માલ દરવાજા અને બે તેણ પછી મેઝવી  
 મેઝવીમાં તેલમાં પુરી રીતે આનસો હોટોમાં કરી પાણીમાંમાં  
 જ ટીવમ આવે હેં સત્ર ૩૫મું. જે હોટોમાં સત્ર ૩૫મી  
 હેં તેને ૩૫મી હોટી હેં. એ પ્રમાણે જ જમ દરવાજામાં આવે  
 તેની સત્ર વધારી હેં. પછી એ તેલોમાં રહેં માનસથી પછીને  
 તેની ખાલ પછી મરો, પછી એ રહેંની મૂળી અને ઉપર રહેં  
 દરવાજા સત્ર કાર માલ મેઝવી મેઝવીમાં પુન પુરવાં. તે  
 ખાલે મેઝવી મેઝવી એમ કાર લાં મુઠી પુરી પછી તેને મુઠમાં  
 મારા હોટોમાં મુઠી પુન લગવી આવે તેવી ૬ તેજી આનસો મર  
 દો મેલી જા. તે પછી તેને રીતે મરો અને મદાર મરો તે મરો  
 મેઝવી જેવી દરવાજા મેઝવી હો. અને એમાં તે દર મરો ૬ ૧૪  
 તેણ લગ્નમાં એ તેલો આવેલી મેઝવી પુરુ ઉપમ મરો વાવ છે.

અગ્રીમારમી રીત—જન્યમળ પાણીમાં દરવાજાને જુ  
 ટીવમ રોજ ત્રિમ મરો પછી તે દરવાજા તથા મરો કરવા માટે  
 હેં મેઝવી અને ખાલ મરો પછી તેને ખાલીના ઉપમા રમમાં  
 પુરવાં એકે એકે ઉપમા રમ પુરવાં પુરવાં એકે વાવ  
 એકે કાર તેણ કાનમાર અને રોજ પુરુ પુરુ દરવાજામાં મેઝવી  
 અગ્રી ૬૫૨ મુઠી સત્ર ૩૫મું. પછી એ કાર તેણ સત્ર હેં મર.

સમાં નાંખી તેમાં ચાર તોલા ગજનેડનો જૂઠા નાંખવો. પછી તેમાં  
ધાન્યાખડનું પાણી ખુબ પુટવું. આ સુધી જને મગી નવ તાં  
સુધી પુટવું. એ પ્રમાણે પુટવાથી ગજનેડ સત્ત સમાન થઇ જાય  
છે. પછી ધોળી કાઠા આડે રાંકે છેડે તેમાં ગજ રાંક પાડો, ગજ રાંક  
માંડી મેળવી એ ગજને મુમમાં મુકી એકત્ર કરતાં, જે બંચાર (મુર્ચ  
જેવું) થઇ જાય છે, તેને કાઠી છેડે તેમાં દરતાગ સત્ત જે પા-  
ન્યાથામાં પુરેલું લેવા તે મેળવીને તેને અજાડના પાણીની ઓઠીક  
દીવમ સુધી એકપીચ ભાવનાએ દેવી. એટલે દરતાગ ઓઠી ભાવના  
દેવા અને મનના પુટ દેવો. પછી છેલ્લી એક ભારે ભાવના અને  
પુટ લેવા એવા રીતે કરવાથી દરતાગનું સરેડ સત્ત તૈયાર થાય છે.  
આ મત્ત એમકે તોલા કાઠા અથવા તેટલાજ તાંબાને એક તોલાના  
પ્રમાણમાં મેળવવાથી જનમ માંડી જને છે.

આ નેમજ બીજા પ્રયોગો અને પ્રાચિન મંથોમાંથી મળી આવે  
છે. ૧-૩ તમા પાવાન્ય થુ છે ૧ તે ખાલીથી હવી થકાનું નથી.  
પરંતુ તે અજાડના ઓઠી કાઠાએ ગજને ગજનેથી થઇ પડે એટલા  
માટે આ મંથનાં આપવામાં આવ્યા છે તે જતાપુએએ જનુમ  
સેડ ખાલી કરી લેજો.



4575 L.

લુરી લુરી ભાતનાં બરનો બનાવવા વિષે.  
 બરનો દાઢમાં મુખ્યત્વે રીંતે ૧૫ડું, કામચ, ચામડું, લાકડું,  
 , ૪૫૪, છીપ, દાઢીયાંત, ચાચ, લોડું, પીત્ત, સોનુ. ૨૫  
 ઝીંજેનો બનાવવામાં આવે છે. અને તે દરેક ભાતનાં બરનો  
 વામાં મુખ્યત્વે રીંતે નીચે મુજબ કિંવા કરી ૫૩ છે ત્યારે  
 મમાં લેવા લાવકે માલ તૈયાર થાય છે.

૧-મહત્તનો આશર નૈવાર કરવો. (૨) સપાઠ આજુબી અવચા  
કરવું. (૩) નકશી અવચા ચોથ માનરવું કે જોડીથી ઘાવવું.  
કાઠિયા, આંકડા કિંવા સંકેતો નૈવાર કરવી. (૪) કાઠિયા,  
કા વિગેરે જરાજર બેસાડાઈ.

એ હોતી માફાનિ આ પ્રભાવે છે.

૧ આકાર—તોડું, સાફું. જલ્દર, હીપ, વચે ઉપર કહેલી  
જે પીંડે નળનાં મટન બનાવવાનાં હોય તે ભાતના પાણનાં  
નીચે લગાડે એવીજ લગાડનાં જરાં અથવા ચોરસ ડુઝા કરી  
તેમથી દરબ વડે અખર તો તે દાખ માટે ખાસ તૈયાર કરેલું  
આકાર કે જે ડ્રિલ (Drill) ના નામે ઓળખાય છે તે વડે મલ-  
ખ આકારના રોગ ડુઝા કાપી મલખમાં આવે છે. એ મલખની  
પ્રકારી છે :—

જાન્યવારી ૩ :—

જાન્યવારી પ્રથમ સપ્તાહ જન્મા ઉપર નેત્રી પોતાની આ-  
જ્ઞાન ધ્યાનનું સ્પષ્ટ પાટીનું મુખી તેના પર જાન્યવારી ઝીજતો  
દુઃખી દુઃખી તે દુઃખીને જમ થો સખી સખી તેના ઉપર કાખ દાખ  
થો દુઃખ કાખી સખી જન્મદા દાખ થો તે દુઃખી થોરી જખવા  
જો ફરવું, નેથી જાન્યવારી આજારનો જોજ દુઃખી કાખ નિજ  
જો, નેથીના પાટીના ઉપર જાન્યવારી સિયર રોજને ખો પાટીવામાં જા-  
ન્યવારી આજારના ખંચા પાટી તેમાં જાન્યવારી નેત્રીવામાં આવે છે. જો  
જોજ પ્રમાણ ઉપર કાખ જાન્યવારી દોષ તે જોજી સાવ દુઃખી જો-  
જાખી સીધી દારમાં દુઃખી સખી જોજના મજાજા ઉપર જોજાજો  
જો નેત્રી છે. જો જોજી જાનો જો જોજી સાથે સખે જોજાજો  
દોષ છે, અને જોજના જો ઉપર જોજી દુઃખી જો જોજી દોષ તે-  
જોજી જો જોજી જોજી નેત્રીવામાં દોષ છે. નેથી તે જોજી જોજવામાં

આવે એટલે સર્વે ચક્રો ફરે છે, અને તેથી સુધગી ક્રીડો સાથે ૧૨  
જેટલી ક્રીડો હોય તેટલાં જટનો એકદમ કપાલને નિકળે છે. એ ક્રીડો  
જોઈએ તે કરતાં વધારે ફરે નહિ એટલા માટે તેઓના ઉપરના સાથે  
અકેક રત્ન બેસાડેલા હોય છે. એ સિવાય વગી કામ કરવાને સુધ  
પડે એટલા માટે કાંઈ કાંઈ કારખાનાવાળાઓ ક્રીડોને ચરખા (Lath)  
ઉપર બેસાડી પગ વડે ચરખાને ફરવી જટન કાપી કાઢે છે.

ક્રીડાવડે કામ કરવાથી જટનના આકારના દુકાડ પડવા ઉપરાંત  
ક્રીડાની અળી લાગવાથી મધ્યમધ્ય એક માલું પણ પડે છે.

સફાઈ આણવી—જટનના દુકાડ તૈયાર થયા બાદ તે યુદી  
જુદી જાત પ્રમાણે જુદી જુદી રીતે સાર કરવામાં આવે છે. જો લા  
કામમાંથી કે કામજમાંથી જટન કાપી કાઢવામાં આવ્યાં હોય તો તે  
કાનસ અથવા પાત્રીસ કરવાના કામજ વડે ધસી સાર કરી પછી લાક  
કાળો વિષેરે જોઈને તે રંગ લાખમાં મિશ્ર કરી અથવા બેસતેમ  
પુંડી લગાડવામાં આવે છે. જો સીમડાનાં જટન હોય તો પ્રથમ તે  
જુદી છરી વડે ધસી પછી તેના ઉપર તથાનું તેલ અને દરપેનડા  
સરખા ભાગે મીશ્ર કરી ચોપડી કપડાથી સુધી સાર કરવામાં આવે છે.  
પથરના જટનને કાનસવડે અથવા જાંબ પથર વડે ધસી સાર કરવામાં  
આવે છે, પીનજનાં જટનો ઉપર કોતર કામ અથવા એડીની મદદથી જા  
ઉઠાડવાનું કામ પુરૂ થયા બાદ તાંબડીક એસિડ અને પોટાશ સાવના  
પડના મિશ્રણમાં ખદખવવા કાઢવામાં આવે છે જેથી તેના પર સોનેરી  
રંગ ચડે છે. લોહના જટનો ઉપર નીચક કે કાંચાઈને ઝીંકીટ ચઢાવ  
વામાં આવે છે. લાથીકાતના જટનો કાનસ વડે સાર કરવામાં આવે છે.  
છીપનાં જટનોનો પાછલો ભાગ સરાજ ઉપર ધસી સાર કરવામાં આવે  
છે. ચામડાનાં જટનોને ચરખપાણી અને તેમ લગાડી દાણી રાખવામાં  
આવે છે. અને સોનારૂપાનાં જટનોને રેતી વડે ધસી સાર કરવામાં  
સોનાનાં જટનોને જેર લગાડી તપાવી અને રૂપાનાં જટનોને આમલ  
સાથે ઉઘાળી ધોઈ સાર કરવામાં આવે છે.

૩. નકરી અથવા કોતરકામ—લોહ, અને કપડાનાં જટનો  
ઉપર નકશી દોતી નથી. લાથીકાંત, છીપ, લાકડાં, અને પથરનાં જટનો  
ઉપર નકશી કામ કરતું હોય તો તે કોતરકામ કરવામાં આવે છે. સોનું  
રૂપ, પીનજ, વિષેરનાં જટનો ઉપર કાનસીને અથવા નકશી કામ

ને એની ને તે ખાતુના ચરમ દરેમાં ૫૪. ૧૫૨ લાખોને નાદા  
કાગળમાં આવે છે.

૪. દડીઓ, આંકડા, સાંકળી વિચેરે બનાવવાં—  
મેના, ૧૫ વિચેરનાં જરોને સાંકળી અથવા સાંકળી જેવી મેગ  
કડીઓ દોષ છે. અને છીપ, લાકડું, કાચ, કામળ, ૫૫૨, લોખંડાં  
વિચેરનાં જરોની પાછળ મલું દડીને પીનગની કડીઓ દોષ છે. ને  
લોખંડાં અથવા સાંકળીના જેવી કડીઓ કરવી દોષ તે ને ને પા-  
છળી કરવી દોષ તેના તાર કરી ખનમના આકારમાં વાળી એક ખીજ  
હાથે કુંધો મેરામાં આવે છે. ૫૫ ને કડીઓ કરવી દોષ તે તે ત્રીયે  
કુખજ નૈવાર કરવામાં આવે છે.

કડીઓ મૂખ્ય જામની જાને છે. કડી અથવા લીકડી, લોખંડાં  
અને દડી. અને તેથી પ્રથમ લીકડી પાછળ માટે નેહરો તેટલી જા-  
કામળું પીનગળું ૫૫૨ લાખ તેને લાખના સપાટ પાડીયા ઉપર મૂકી  
તેણે ઉપર ખીજા જેવા આકારના ઝોળરનો અડીયાદે મામ રાખી  
તે ઝોળર કામા દાણ વડે રોમ નહોતી પડી જામળા દાણવડે તે  
ઝોળરના અડે. દોષોમાં વડે કામળાથી તે પરામાંથી મેગ લીકડી કપાટ  
નિજે છે.

જે પ્રમાણે લીકડીઓ નૈવાર કર્યા જાદ લાંબ કરવા માટે ને.  
દડી જાકાને પીનગળે તાર લેઈ ચીપોષ વડે મેરડો વાળી તેમાંથી  
આકારે ના હેમ લંગાળના પ્રમાણમાં કાપી કાઢવામાં આવે છે. જે  
દાંડના ઉપાની પુત્રો ને રોચો મોટી કડીની ખંદર મેગ જામળું ૫૨  
દડી જાકી કાઢવી કે જેથી તે દાંડી લીકડી સાથે સજ્જત થઈ જાય.  
જે જામળું કરવાને માટે કાચો તેમજ પાકો એક ને જામળા કાક  
વપ્રાય છે. તેમાં કાચો કાક જરૂરી ઉપડી જાય છે માટે તેની રીત  
નિદિ જનાવવાં પામ કાકની રીત જનાવવામાં આવે છે.

પાકો કાક બનાવવાની રીત—પીનગ ૧ જામ, જામળ ૧  
જામ, કામા ૩ જામ લેઈ પ્રથમ પીનગને કુચીમાં રાખી દેવતા ક-  
પર મુકી ઝોમાગવાં તે પાછી નેતું વાવ ત્યારે તેમાં જામળ અને ક-  
લાઈ નાંખવાં, તે પછી ઝોમાગ એક રકમ થાય ત્યારે માની અમર  
રાખમાં લાગી દડી પડવા જાદ દોષોમાંથી કડી તેની મૂકી કરી રા-  
ખી. જ્યારે તેનો કપચોમ કરશે દોષ ત્યારે લીકડી ઉપર દાંડી કાકો  
કરી તારવડે બોલી અમર ચીપીઆ વડે પડી રાખી જાદ તે સ.



ઉપર પાકા કાકતી મૂકી તથા ફંદા પાણીમાં કાલવેલા નવસાગરની મૂકી મૂકી હીરા ઉપર અથવા દેવના ઉપર દોડા લાગ થતા મુઠ્ઠી મરમી આવતી. જેથી કાકતું પાણી થઈ દીકરી અને દાંડાનો સર્વો મોંઘાડી દે છે. જો વધારે મરમી લાગે તો દીકરી તેમજ દાંડાનું પાણી થઈ જાય છે. મારે મંમાગતી કામ કરતું. કામ કામ મનુષ્યો આ કામમાં દાહ્યોક્ષોઃ એમિડનાં એકાદ બે દીપ્તિ પશુ ઉમેરે છે જેથી કાક જળની ઓગળે છે. કાક બરાબર ઓગળી સર્વો ખત્ત્યા બાદ તે સીજને પાણીમાં ભુજવતી ફંદી કરી જેવામાં આવે છે, જેથી કાંધિ મનુષ્યન બેમી જાય છે. જો વધારે પ્રમાણમાં કામ કરતું હોય તો સમાઈ ના દય જાડાઈ, તેડવીજ પડોળાઈ, અને એક કુટ મંમાઈનાં સોખડના બે પત્તાં લેન એકમાં પીનગતી દીકડીઓ બરાબર બેસે એવા ખાંચા પાડવા, અને જીનમાં તે ખંચાઓની બરાબર સામે આવે એવાં આરપાર જિદ્દા પાડી તે પત્તાં દાંડાની ઉચાઈ કરતાં મ-ગારેક થોડી ઉચાઈએ રહે તેમ ખાચાવાળા પતરા ઉપર રજુ વડે મનુષ્યન તેમજુ કરા. તાજ ખાવામાં કાકડીઓ મૂકી તેના ઉપર દાંડા-ઓને કેમ મૂકવા જવો દાંડાઓને માથાને લેજી માગ ફરના નગરના દોડામાં અડકવાથી તાજ કેમ રહેશે. ખાંદ કાકતી મૂકી તાજ તે જળને નળા વડે મનુષ્ય કરી દાકા જારી કાઢી પતરાંને ફંદા પાડી કાકતીમાં જુદાવવા.

જો તાજ નળાને આવે તાકાના કાકડીઓની ચાત થઈ. દરે મરમી વડે તાજ નળાને જાનવાળા નિકળી ન જતાં અરકાઈ નદે જોડાય. મારે તાજ નળાને અથવા કાકડીમાં આવે છે તેની જાત રહેશે દેવના કાકડી.

કીકીએ અથવા કુટ પીનગ, સોખંડ હિમેર માનુષ્યોની જના-વનામાં આવતા રોષ તેઓ કાકતી આશુથી ખાવેલા અને અંક-રતો માનુષ્યો અથવા રોષ છે. જેથી તેમ જનાવવાને કાકે સોખંડના એક પત્તા ઉપર અથવા મોળાકૃતિ અને ઉચરથી ચરો ખંચો કાઢી તેના તાજ મુઠ્ઠા દેવના વડે દીવવામાં આવે છે, જેથી કુટ મારે જોડાએ તેંસ નાચેલા અને અંકરથી ચરો તાજ તેવાર થાય છે. એ તારમાંથી કુટ જનાવવાને તાજે એવી પુષ્ટિ ચકતી કે તાજ દય પડોળાઈ, એક કુટ મંમાઈ, અને ૩ દય જાડાઈનું સોખડનું પત્તાં લેઈ તેના ઉપર જીજું વિશેષકૃતિનું પત્તાં બેમાડનું એ પત્તાં કુ-ર્જનાવાળાં પત્તાંનું કેવળી જીજુંનું મવાળું કુટમાં પડનાર ખંચાને



વહેરતાં પડેલા જુઝામાંથી પાટીયાં જનારી તેનાં જાતને કરવામાં આવે છે જેની કૃતિ એવી ■ કે:—

એક શેર કાસ્તિક સોડા લેઇ તેને આઠ શેર ડાંડા પાણીમાં ઓગાળે. મોઢાને લીધે પાણી મરમ થઇ જાય છે જે ડાંડા પડ્યા બાદ સોખડના પવાલા જેવા ઘાટના માટીના વાસણમાં તે પાણી રેડી આપ્યાં હાથે મુઠી લાકડાને ફરીને વલગાવ કરેલા મૂકા નાંખી તે સામ્યુત્ત પડેલું જાંબ કરી ચૂસે ચઢતી વજાગજું. સોડાના પાણીમાં લાકડાને મૂકી ઓગાળી જાય છે, માટે તે જરાબર ઓગાળી સીકાને ગોળો તૈયાર થાય એટલે અડધો શેર સફરફુરીઝ એમિલ મેલ તેને હાથે પાણીના મેમણે તેમાં ગોળો નાંખીને વજાગજું, જેથી મોઢાની અમર નાખુદ થશે. બાદ તે ઓગાળે બદાર કાઢી ડાંડા પાણીમાં મેલ સાર કરી સોખડના પ્રેમમાં અથવા લાકડાના પાટીમાં રહે સખી જે છેલ્લે તેડલી જાડાણનાં પતરા કરી તેમાંથી જાતને કાઢી કાઢી રંગ વિગેરે જે ઘણા કડીઆં વિગેરે જાડી ઘડવાં. જે જાતનાં જાતને ઉપર નકાલા કરી કાઢી લેવા તો જાત નકારતી નકાલી કરતી હોય તેવા પ્રકારની નકાલી જાતનેથી લેવાતી હાથ-એડી તૈયાર કરતી; બાદ સોખડના પાણીમાં કાઢી જાતને મૂકી મંદામિ ઉપર મરમ કરવાની તે કાંઈ નરમાલ પકડ એટલે તેના ઉપર એડી સખી ઘડતી જેથી આને કુપ નકાલી હાશે, બાદ રંગ લેઇ ઘણા, કડીઆં વિગેરે જાડવાં.

**બીજી રીત**—લાકડાને હાથે કરી વલગાવ કરી તેમાં નરમ ઘામ મેળવી જાતને કાઢી નાખી અગ્નિ ઉપર એકજા કરતું. બાદ લાકડાના મધ્ય પત્રાને તેજ થમડી તેના ઉપર તે મિથન રેડી બીજા પાટીવાળા દાખાને જેલે તેડલી જાડાણનાં જાતે તૈયાર કરતાં. બાદ કીચરડે તેમાંથી જેલના આકારનાં જાતે કાઢી ઘડવાં. આ પદ સાંનાં કાજાથ આવે કાંઈક જાડાણનાં કુપ દોષ છે અને તેથી તે જાતને કાઢી ઘડવા માટે કીચરડે કામ કરવા જતાં પત્રાના કુપ થઇ જાય માટે તે જાતને કામ કરવાનું રહેવા લેઇ એડી મુલિ કરતી કે સોખડનું એક જાડું પાટું લેઇ મંદામિ ઉપર મૂકી મરમ કરી તેના ઉપર જુમાનથી કાંઈક પાટું મળતું. જેથી તે કુપ થઇ નરમાલ પકડશે. જેલની નરમાલ આવે તે કાંઈ એને વધારે કામ ન થવા લેતાં તમામ લેખકની એક જાતના આકારની જાતે લેઇ તે પત્રા ઉપર સાખી એટલે જાતના આકારના કુપે અથમ થશે એ

જાણે જ્યાં દુકાન પડી હોય, જો આ જાનનાં જાનો નકસીદાર  
જાવતાં હોય તો તે નાનીના મડોડાની નકસીદારી અંદરના બાજમાં નકસી  
તરીલી હાથ રાખી જાનના દુકાન પાડવા કામરના બોમને લીધે આ  
જાનનાં જાનો કાળા રંગનાં નૈવાજ યાવ છે ખાટે તેને બીજો ૧.૭  
જા દેવાની જરૂર નથી.

ત્રીજી રીત—લાડાના બેરનો જારીક જૂથ એક શેર, ૩૪.૧  
જાખનો જૂથ અડધો શેર, અને મરજીમાં આવે તે રકમનો બેર. દર  
શેર મિલકતમાં લેખી પાંચ તોલા એવડી ૬૫૨ મુજબ ફિનિશી ૫૫  
મરનો જાવાવાય છે.

દીગીડાંનાં બરનો—ગાય, બેંક, ૧૪૬ લીગેરનાં દોમકાને  
દેખતા પાણીમાં ચાર, ૭૬લાક સુધી બોંડાની જાખવામાં નમ ધાવ  
એકરે લોખંડનાં મરમ કરેલા જાડાં ૫૧૬. ૪૨૬ લોખંડનાં પાનનાં  
ચાવ છે. દોંમકાં લંબગેજ હોય છે ખાટે તેના આકારના લોખંડના.  
૫૧૬માં લોખંડમાં આવે છે. જાદ જાન સાથે હસારકે તેમાંથી લેકડો  
તેલથી જાડાકનાં ૫૧૬ કાપી દેકાડી ૫૬૦ રૂપવડે જાડો કાપી કાદ-  
વામાં આવે છે, જાદ નેના ઉપર દરજી અને તેજ લાકડી મળ્યાદ  
કાપી કાદ જાડવામાં આવે છે. જ્યાં દોંમકાં એવાં મળે છે ત્યાં  
આમજ દોંમકાંથી કાંકડાંઓ, હાંકિના લાવા વિશે જાવાવામાં  
રી પડેલા ચુરાને લેકડી રીકાનો યોગ ચલાવેલા પાકાના જેવા  
આકારનાં લોખંડના લાસજીમાં તે ચુરો નાંખી તેમાં કાર્બોન બાય  
સલ્ફાઇડ તે ચુરાથી જમલો કે જમલો કુમેરી દંકણું મળજીત બધ  
દરી ચુમે ચલાવી નીચે મંદામિ કરવામાં આવે છે. જેથી મર્ને ચુરો  
કોમળી જઈ તેનો એકો જામવા છે. એકો જામવા એકો નીચે  
દવારી દંકડ પચેલી જાકી રહેલો કાર્બોન નીચાથી લેકડી જાવાને તેજ  
લમકાંકેલાં લાકડાંનાં બે પાડીયાં ૫૨૬ લાકડી લાકડાંનાં ૫૧૬  
જાવાથી ૫૬૦ તેમાંથી રૂપવડે જાન તૈયાર કરવામાં આવે છે.

### હાથીદાંતનાં બરનો.

લાથીદાંત એ એવી વસ્તુ દોચાથી કાંકડા, કાંકડીઓ, રેડી,  
ચુગ, ચુડીઓ, વિશે સામાન જાવાવામાં જાકી રહેલા દુકાનોમાંથી  
રૂપવડે જાડો કાપી જાવામાં આવે છે. અથવા તે જુદી જુદી

ચીજીની મેગવજીથી ખસ દાથી દાંતને મળેના બનાવડી દાથીદાંત બનાવી તેમાંથી બટનો બનાવવામાં આવે છે. એ બનાવડી દાથીદાંત બનાવવાની રીત આ પ્રમાણે છે.

**પહેલી રીત**—દાડાંની વચ્ચેના કરેલી બારીક ભૂડી, ચોખ્ખો સરેષ, અને ઊંડાની સફેદી એ ચીજી સરખા બાંધે છે. મંદાગિન ૬૫૨ મિશ્ર કરવી, અને જો તે મિશ્રણ વધારે પાનગું થઈ ગયું હોય તો થોડું એક વાગ ઉગમના રેષ થઈ થતાં મંચામાં દાખી તેનાં પત્તાં કરવાં.

**બીજી રીત**—અંદરની બાજુના કપાઈના બરે સીધુ મદા-વેલી એડી સોખાંડની એક કડાઈ રેષ તેમાં કપોરાઈઝ ઓર કીક નાંખવું અને બી ન વાદાના વામણમાં સો તોલા કુંડુ પાણી રેડી તેમાં નખ નોખા નવમારે ઓમાળી બાદ તે પાણી કપોરાઈઝ ઓર કીકના પ્રવાહીમાં રેડી મિશ્ર કરવું, બાદ એ મિશ્રણમાં ઓકમાઈઝ ઓર કીકની ભૂડી તે મિશ્રણ થઈ થાય તેટલી મેગવી સંચામાં દાખી તેનાં પત્તાં કરવાં.

**ત્રીજી રીત**—સફેદ ચાપડા સાખ ૧૦ બામ, દાથીદાંતને બારીક ભૂડો ૮ બામ, એસીરઃ ઓર રેડ એકસે સફેદો ૪૫ બામ અને ૩૮ ૫.મ બામ રેષ સોખાંડના વાસણમાં મંદાગિનથી એક રમ કરવા. બાદ એ મિશ્રણને સુકાવી તેની ભૂડી કરવી. બાદ એ બૂડી પ્રેશમાં દાખી ચોરસા કરવા. જો દાખતી વખતે એ બૂડી ભરાય ત્યારે નરિ નો થોડોક મરમી રેષ પડી દાખવી.

આ વખતે મનાવેલા દાથીદાંતમાંથી તે સાર સુકાઈ ન જતાં કષ્ટ નીવારણ ૫૨ દોષ તે વખતજ બટન દાખી કાઢવાં. અને જો રમ દેગ દોષ નો જોવો રંગ દેવો દોષ તેજ રંગની સાખ મરમ કરીને બટને ૭૫૨ થમવી. જો ખસ દાથીદાંતનાં બટનો રંગનાં દોષ નો તેને દાથીદાંત રંગવાની રીત મુજબ રંગવાં.

## છીપનાં બટનો બનાવવા વિષે.

મેગવી કાઢી લીધા બાદ બાકી રહેલી છીપો કે જે રમથી દેગ રા. સુધીમાં મળી જાય છે, તેમાં નીચે લખેલી રીત મુજબ બટનો બનાવવામાં આવે છે—

હીન્દી પાઠથી ગ્રામ્યુનો બામ મજ્જાન ખરખચો તથા કીચ  
 છે. તેને સરાય ઉપર પત્તી ખરખચો બામ કુર કી અદ-  
 સદેદ બામ કિયો કરે છે. નાદ કીચ વડે તેમથી કમ્પિત  
 કરના એક કુદડા કાપી કાદવામાં આવે છે. એ જલનાં બટનો-  
 મુખતે કરીને આ પ્રમાણે ફરફાર દોષ છે.

૧. કીચીક એક જલનાં બટનોને હિં તેમજ ઉપર તીકડી પથ  
 હી દોષ છે, પરંતુ બટન ઉપર નાચી દોળી નથી.

૨ ઉપર મુખજ કુદડી, હિં વિચેરે દોષ વધારેમાં નાચી  
 દોષ છે.

૩ ઉપર ગ્રામ્યુએ કુદડી, હિં વિચેરે ન દોળાં માત્ર પાઠથી  
 મુખજ દોષ અને કી દોષ છે.

૪ ઉપર મુખજ મોઢવથુ દોષ વધારેમાં કી દોષ છે.

૫ જાનને દાંડા, કી વિચેરે ન દોળાથી મુખમાં મોઢું હિં  
 નહોતાં તેના બાજે દોરાથી ચીવવાને બદલે ચાર, પચ બારીક  
 દોષ છે.

૬ એ જલનાં બટનો વિદ્યાર્થાદાર દોષ તેમજ દાંડા, કીચીક  
 વિચેરે દોષ છે.

૭ કીચીક બટનો કમજ એટલે ને ઘાસો કેજરીને બનાવેલાં  
 દોષ છે.

૮ કીચીક બટનો અર્ધવંદાદાર દોષ છે.

### કપડાનાં બટનો.

આ જલનાં બટનો બનાવવા મરે જુનાં શીવમાં અથવા રસની  
 માનના કાચકાકુપથી, મોરડીએ વિચેરે એક તેને બારીક માત્રી તેની  
 હી એટલે મુંઝવો બનાવી તેને છીસીને જલન તૈયાર કરે છે. એ  
 કંજીની બાઝાઈ બટનના આધાર પ્રમાણે કોબાથી ખાંડીને દોઢાદના  
 પછથા બામ નેટલી દોષ છે તેનો એક હોઝા કોબાના બારીક હિં  
 બરાવે છે, અને પછી તેને ચામ વાલે છે, એટલે તેટલી એનાકુનિ  
 જ એટલે તેનો તવાર સ્વેજો હોઝા છીસી તે મુંઝવીયા એક બામ  
 ઉપર તેજ દોરાવડે છીસી સાંકળી પાડે છે. નેટલી તે મુંઝવોના અંદા  
 મજજુન ભેલી કુટલા નથી. અને ઉપરથી ગ્રામ્યુ ધેવા દોરાઈ સંક-  
 રીતથી દોરાથી દોઢાવજાન રખાવ છે. આ રાખ જોગર રીને દાવ

મેણ પછી વચ્ચે સોરો રાખવાની જરૂર પડતી નથી. માત્ર હા આંગળી વડે જોઈએ તેની ઝોળ હડી વાગીને શીતીને તે ઉપર સા પાડવાનાં આવે છે.

## કાચનાં બટનો.

કાચના કુકડા, કુટેલી જંગડીઓ વિષે નિરૂપણોથી થયે પ કાચના સામાનનો આ જાતનાં બટનો બનાવવામાં ઉપયોગ થાય અને તે એવી રીતે બનાવાય છે કે એ કુકડા કાચ ગાળવાની મુશ્કેલી ધારી નેનો રમ કરવો. એ રમ ઉપર આવેલો મેક નાંખી સાદ કરવો. જાદ તે મુશ્કેલીનો રમ હરી જલ્દ નહિ એ માટે મંદાગિન ઉપર તેને રહેવા દેછ તેમાંથી બટન કરવાને માટે જો તેવલો રમ જોખાંડની મગી ઉપર ચલાવી લેવો. જાદ તે સગીને પાડીયા પર દાખી દાખીને તેમાંથી મન પમદ બટનનો આકાર બ વધે. બટન નેવાર ચલાવી અંદર જો મ્મ કડીજુ થય જલ્દ તો ફ તે રમ ચોટેલી સગી બડીની અગિન નજીક ધરી મરમ કરવાથી નરમ થશે. એ પ્રમાણે બટન તૈયાર કરી તેની પાછલી બાજુએ વખતે મેલા જેવા દર્શીવાર વડે અર્ધ સુધી અગર આરવાર પાડી તેમાં દંડ વિષેરે જેમાડી કામજ ઉપર સમાવવાં. આ જ બટનોને થાંડુ કરી આમગા આમમાં કુદી જોડેલી દોતી નથી. પ પાછલી બાજુ આજ કિંદ પાડી તેમાં દંડ વિષેરે જોડેલું દોવ આ જાતનાં બટનોમાં મુખ્ય એ પ્રકારે જોવામાં આવે ■ સાડી પદવનાં પતરાં જેમાટેનાં તેનાં ઉપર કસા મુશળ પાછળ અર્ધ બ કુધી કિંદ પાડી તેમાં દંડ. કડીઓ વિષેરે જેમાટેના દોવ છે, સાડાં કડેલા છે, અને એ જાતનાં બટનો અગરમાં સંમયોગ દોવ

જીજી જાતનાં બટનોમાં પાછલી બાજુ પીત્તળના પત્રાવડે દો એકા દોવાથી નેનો ઉપરો જલ્મ જોવામાં આવે છે, પરંતુ પદ જાન જોવામાં આવતો નથી, એ પીત્તળના પત્રાકાને ઠીકા જો દે. છે, તેનાં કુકડા જાતનાં આવે છે.

સાડી જાતનાં બટનો વધારે જલ્મ દોવ છે, પાંતુ જીલ પ્ર રવાં બટનો થાંડું પાછળ દોવ છે. કરજુ જલ્મો આવ પીત્તળ

પતરાનો બામ બટનના આકારનો લોખંડનો સચિા કરી તેને  
 શ્રેણી પીતળના પતરા ઉપર ઘાંચી જનાવવામાં આવે છે.  
 કાચનો બટનો ઘણા બાએ જે રંગનાં કરવાં હોય તે રંગ-  
 ના કાચના ટુકડા લેઈ તેનો રસ જનાવી જનાવવામાં આવે છે.  
 કાચ નો તેવા રંગનો કાચ ન લેવાં ધોગા કાચમાંથીજ રંગીન  
 નો જનાવવાં હોય નો તે કાચનો રસ ઘાષ એટલે તેમાં જે જાનનો  
 જેલો હોય તેની જાનનો રંગ પુરો પાડનાર પદાર્થ ઉમેરવો.  
 અને જુદી જુદી જાનના રંગો દેવાને માટે આધારસ્થ મીને ત્રીસે  
 જા પદાર્થો વપરાય છે.

હાલ રંગ દેવાનો પદાર્થ—તામપુર તરુ જે રાખા પથર  
 જે છે, તે ઘાંચી હાંડી પડવી જૂઠા કરી રાખવો. પગો કાચનો રંગ  
 તાર ઘણો એટલે જરૂર મજે સોર બેધા બદોશર આ જુદા તેમ જાની  
 ઘાંચી એક રસ કરવાથી લાઝ રંગનો કાચ તૈયાર થાય છે

લીલા રંગનો કાચ—કાંજાના ટુકડા લેઈ માટીની તામમાં  
 ઘાંચી તે તામ જમીમાં મૂકી અગ્નિ મજબાવવો. મજૂ હાંડી પડવા  
 માદ જલાર માટી હથોડાવડે હાંડી તેના કાદ ખખેરી લેશે. એ પ્રમાણે  
 ચારંવાર કરી તે કાદને એકઠો કરી કહીને ઘાંચી મકાશે. જાદ કાચને  
 કાચનાં તેનો રસ ઘાષ એટલે તેમાં જરૂર એકાંચા બદોશર કપર  
 મુગળ સહેલી મખેલો કાદ ઉમેરી દણતી એક છર કરું તેથી  
 લીલ રંગનો કાચ તૈયાર થશે.

કાળો અથવા કાંઠા રંગનો કાચ—કાચના રંગમાં કાંઠો  
 રેતી બજવા કાચની તામને રંગ કે જે કાચમાંથી આવે તેક  
 મુજેલી રેતીના જેવો દેખાય છે, તે જરૂર બેધા બદોશર જેલો  
 ઉમેરવો. તેથી કાચાક પડતા કાંઠા રંગનો કાચ તૈયાર થશે

પુષ્પરાજ જેવા રંગવાળો કાચ જનાવવાની રીત—  
 જામ કે બાય, મુદોખાર જે બાય, દંડેજ ૧ બાય એ મને એકાં  
 કરી મુખમાં એકાગ્રવાથી પુષ્પરાજના જેવા રંગનો કાચ જને છે.

અજાકમાંથી પીળા રંગનો કાચ—અજરખ જાનીને રેડી  
 રાખ, અને સીકાતી રાખ સરખા આવે લેઈ મુખમાં પાંચી મુગ ત્રણ  
 દેવાથી અજાકમાંથી પીળા રંગનો કાચ તૈયાર થાય છે.

અજાકમાંથી લીલા રંગનો કાચ જનાવવો—અજરખ,  
 રેતી રેડી, અને દરિયા સોણ અથવા કાલિયા સોણ એ સર્વે



મરખા બાગે લેઈ મુખમાં ધારી માગતી લીલા રંગનો કલ્પ  
તૈયાર થાય છે.

એ પ્રમાણે અમરખમાં રંગ દેનારા શુદ્ધ શુદ્ધ પદાર્થો ભેદના  
પ્રમાણમાં એકઠા કરી અગ્નિવડે સુવેને માગી એક રમ ધરતી  
શુદ્ધ શુદ્ધ અનેક સુંદર રંગના પદાર્થો જેવા કીમતવાન પ્રાપ્ત થને  
છે. માત્ર રંગનું કમી જાતી પ્રમાણ અનુભવથી જાણી શકું નેહમે.

કાચના બદલોને હીરા, માણેક જેવાં બનાવવાની રીત-  
કામમાના દેવતા ઉપર અમરખનું પાકું મૂકી તેના ઉપર બીયેરી નંગ-  
ડીના કુકડા રાખી થોડાએક તાપ દેવાથી તે કુકડાઓના અર્ધભાગ  
તેજહાર પડા તૈયાર થાય છે. તેની પાછળ પીતળનાં પતરાં જડી તે  
સાથે લાગા વિગેરે જડવાથી મૂળ નંગડીના કુકડા જે રંગના દોષ તે  
રંગનાં કીમતના જેવાં તેજહાર જડતો તૈયાર થાય છે.

### પીતળનાં બદલો બનાવવાની રીત.

આ જાતના જડતો પત્રાંમાંથી અને બારતનાં એમ બે રીતે  
જાતના આનંદ છે, અને તેઓને બનાવવાની કૃતિ તીથે મુખ્ય છે.

પત્રાંમાંથી બદલો બનાવવાની રીત—તેણે તેટલી જાણ  
જતા પીતળનાં પત્રાં લેઈ તેમાંથી ભેદના આકાર ઇલાં જડતો માટે  
જાડી ટાકે ઝાડી તડવામાં આવે છે, અને તેઓની પાછળ જડવામાં  
આવના પત્રાંના હિલ્લે તેના પાંચમાં અગ્ર દોરી અકાશરિ.

બદલોનાં બદલો બનાવવાની રીત—જા જાતનાં જડતો  
શુદ્ધ શુદ્ધ આકાર રંગ આકાર આપે છે અને તેની તેઓના  
માટે જાતની નોંધ, ત્રિકોણાકૃત વિગેરે શુદ્ધ શુદ્ધ આકારના મંથાને  
તૈયાર જનારી તેમાં પીતળને રમ લખવો. જે દોરી પડેથી જે  
આકારનો મંથો દશે તેવો આ તૈયાર થને માત્ર તેના ઉપર ત્રણ  
કુકડાવાને માટે મનસ્મદ નકશી કાઢેથી કાળાની અમર પેશાઈ  
એકી નાંવડી. જદ તે પીતળના પાછો ખુબ જમ્મ કરી એકી  
દળા માલના અમર એકીમાં રાખી તેઓના ઉપર ખૂબ ડોઢીને ત્રણ  
કુકડાએ એકીને અકાશર જમ્મ જડવાના જેવોજ જનારો નેહમે  
નેક એકમાત્રે પીતળનાં જડતો બનાવવામાં આવે છે; તેજમ્મ દાખમ  
પીંચમેક નાખી એક જાતુ માંથી માલમાં આવી છે તેનાં એકો જુ  
છે કે કાંઈ ન પડી જનાં જેમ જેમ ચપરચખાં આવે તેમ તે

તેનો ઉબઘ રપે છે. અને તેથી પીનગના બાલે તેન ઈસરે પીચ  
 બોનાં જાનો વધારે જનાવવામાં આવે છે. એ જાતુ જન.વચાન. ડીવ  
 એણે છે ૧.—જાંતુ ૧૦ જામ, અને જસન ૧ જામ જસરા ૧ જુ  
 પંચ મામ અને જસન બે બાચ કો પ્રથમ જાતુ મુકમા પાલી  
 ઓશગનાં તેનું પાપી થવા જાત તેમા જસન ન.જતુ. તેનું ૫જુ પાર્શ્વ  
 થાવ ઈસરે યગતી પડી હેવી એ પ્રમાણે તંવાર પડેછે માત્રનો  
 રંમ જોના જેવો થાવ છે ઈસરુજ નદિ, જાતુ જેમ જેમ ને વધ  
 ગણમાં આવે તેમ તેમ તેનો યગતાર રપે છે.

પીનગનાં જાનો ઉપર પશુ બાકે કલાખનો રોગ ચલાવવામ  
 આવેનો નથી, જાંતુ બે રખનો રોગ ચલાવેનાં રોગ તો નાકડેદ  
 એણે સીસર એ જામ, અને પોસાલ સાવનાપડ ૫જુ તેરકોલ લે  
 મિથ કરી પાપીમાં ઓશાણી રૂપ જેનું જાતુ પ્રથમી જનાવતુ. જા  
 પીનગનાં જાનોનાં જાનોને રેતી વડે પછી કાઠ કરી એ મિથમુથ.  
 જોતુ રાખવં, તેથી તેમના ઉપર કાંચ રંમનું રોગનું ૫૧ કારે.  
 જેને માત્ર વડે પછી માત્ર કાચાથી રખાને રોગ નજરે પડે.

એ પીનગનાં જાનોને કોનેતી રંમ રેવો રેવ ને. પછીત વડ  
 કાઠ કરી રેવજામાં નંખી જપાથી કાઠવ. જાત સાવનાં હા. પા.  
 કોને રૂપી રેવો, જસન ના.ડી. કોને ૧૦ જામ અને રે.સલ  
 ક.વવાડ ૧૧ જામ કો પ્રથમ એ કાચના વા.ક.દ.૫ ના.ડી.  
 કોને નંખી તેમ રેવો રેવો રેવલ. ક.વવાડ ક.વવાડ ક.વવાડ  
 રે મિથમુ જાપાલ. કાઠ. જે જાપાલુ જા. રંમ પા.ડી રં.  
 પીનગની જાનોને રંમ રેવો રે.વ તે મરે કં.એ રે.વ રંમવ  
 જા.ડ. રેવો તેનું રૂપ જા. મિથમુથ જે રંમ. રે.વ રંમ. રંમ  
 જા.ડે રં.એ કોર રંમ. રંમ. રંમ. રંમ. રંમ. રંમ. રંમ. રંમ. રંમ. રંમ.  
 રંમ. રંમ. રંમ. રંમ. રંમ. રંમ. રંમ. રંમ. રંમ. રંમ. રંમ. રંમ. રંમ. રંમ.  
 રંમ. રંમ. રંમ. રંમ. રંમ. રંમ. રંમ. રંમ. રંમ. રંમ. રંમ. રંમ. રંમ. રંમ.

રંમ. રંમ. રંમ. રંમ. રંમ. રંમ. રંમ. રંમ. રંમ. રંમ. રંમ. રંમ. રંમ. રંમ.  
 રંમ. રંમ. રંમ. રંમ. રંમ. રંમ. રંમ. રંમ. રંમ. રંમ. રંમ. રંમ. રંમ. રંમ.  
 રંમ. રંમ. રંમ. રંમ. રંમ. રંમ. રંમ. રંમ. રંમ. રંમ. રંમ. રંમ. રંમ. રંમ.  
 રંમ. રંમ. રંમ. રંમ. રંમ. રંમ. રંમ. રંમ. રંમ. રંમ. રંમ. રંમ. રંમ. રંમ.  
 રંમ. રંમ. રંમ. રંમ. રંમ. રંમ. રંમ. રંમ. રંમ. રંમ. રંમ. રંમ. રંમ. રંમ.

## જોખંડનાં બટનો બનાવવાની રીત.

૧. મધેડ જેવના નકામા ડગાઓનાં પતરાંમાંથી તેમજ આશન  
ની ને ને મધેડ જે પાનળા પતરાં વિશ્વામતથી આવે છે તેઓ-  
નામાંથી નવાજ કાઢવામાં આવે છે. અને તેઓને  
૨. ૧ મ ૧ મ નકાજ છે (૧) જોખંડનાં પતરાં ઉપર કપડું ચણ-  
૩. ૧ મ ૧ મ નકાજ છે (૨) કપડા ઉપર પત્ર  
૪. ૧ મ ૧ મ નકાજ છે (૩) પતરા ઉપર  
૫. ૧ મ ૧ મ નકાજ છે (૪) ચણવેલો દોષ છે એ ત્રણ જાતનાં બટનો બના-  
૬. ૧ મ ૧ મ નકાજ છે (૫) બનાવે છે.

૭. ૧ મ ૧ મ નકાજ છે (૬) પછી જોવડા આકારનાં બટનો બનાવવાં  
૮. ૧ મ ૧ મ નકાજ છે (૭) જોખંડ આપી પછી કાતર વડે તેને કાપી  
૯. ૧ મ ૧ મ નકાજ છે (૮) જોખંડ આપી વડે એક મોટું હિંદ પાડી  
૧૦. ૧ મ ૧ મ નકાજ છે (૯) જોખંડ આપી વડે એક મોટું હિંદ પાડી  
૧૧. ૧ મ ૧ મ નકાજ છે (૧૦) જોખંડ આપી વડે એક મોટું હિંદ પાડી  
૧૨. ૧ મ ૧ મ નકાજ છે (૧૧) જોખંડ આપી વડે એક મોટું હિંદ પાડી  
૧૩. ૧ મ ૧ મ નકાજ છે (૧૨) જોખંડ આપી વડે એક મોટું હિંદ પાડી  
૧૪. ૧ મ ૧ મ નકાજ છે (૧૩) જોખંડ આપી વડે એક મોટું હિંદ પાડી  
૧૫. ૧ મ ૧ મ નકાજ છે (૧૪) જોખંડ આપી વડે એક મોટું હિંદ પાડી  
૧૬. ૧ મ ૧ મ નકાજ છે (૧૫) જોખંડ આપી વડે એક મોટું હિંદ પાડી  
૧૭. ૧ મ ૧ મ નકાજ છે (૧૬) જોખંડ આપી વડે એક મોટું હિંદ પાડી  
૧૮. ૧ મ ૧ મ નકાજ છે (૧૭) જોખંડ આપી વડે એક મોટું હિંદ પાડી  
૧૯. ૧ મ ૧ મ નકાજ છે (૧૮) જોખંડ આપી વડે એક મોટું હિંદ પાડી  
૨૦. ૧ મ ૧ મ નકાજ છે (૧૯) જોખંડ આપી વડે એક મોટું હિંદ પાડી

૨૧. ૧ મ ૧ મ નકાજ છે (૨૦) જોખંડ આપી વડે એક મોટું હિંદ પાડી

૨૨. ૧ મ ૧ મ નકાજ છે (૨૧) જોખંડ આપી વડે એક મોટું હિંદ પાડી

૨૩. ૧ મ ૧ મ નકાજ છે (૨૨) જોખંડ આપી વડે એક મોટું હિંદ પાડી

૨૪. ૧ મ ૧ મ નકાજ છે (૨૩) જોખંડ આપી વડે એક મોટું હિંદ પાડી

૨૫. ૧ મ ૧ મ નકાજ છે (૨૪) જોખંડ આપી વડે એક મોટું હિંદ પાડી

પ્રથમ તે કપાને કાઢી સખી તેડપર જાન મૂકું. ત્યાં જમણા  
કપાને તે કપાની સર્વ જાણ મળના મધ્યનિહુ ઉપર એકી  
કાળી છીટી નાંખી. આ અને પ્રથમ ઉપર કહેલાં એ બન્ને જન-  
કાં જાણે ઉપર મલકાના કપાને પ્રથમ બેગ મલકી રાખી રાગ-  
પી અને કામગીરી પાસાં દેવી નહિ, તેથી મુલ જાન પને છે.

[illegible][illegible][illegible]

બેલા માં જાડે એવું દેવ દેવદાસીના દેવ દેવ  
 રાખેલી કે બેલા જાડે જાડે જાડે જાડે જાડે  
 દેવ દેવ દેવ દેવ દેવ દેવ દેવ દેવ દેવ દેવ  
 દેવ દેવ દેવ દેવ દેવ દેવ દેવ દેવ દેવ દેવ  
 દેવ દેવ દેવ દેવ દેવ દેવ દેવ દેવ દેવ દેવ  
 દેવ દેવ દેવ દેવ દેવ દેવ દેવ દેવ દેવ દેવ

કહેતા પતરાની પાછળ વાગેલી કોરમાં બેસાડી તે કીનારી ચીપીઆ  
દાખી દીકડી તથા વચકું ગોળ પનડું મજબુત બેસાડવું, બાદ પાછ  
બે હિંદોમાં પીતળનો ગોળ ઘડો ગટ્ટી કરી સમાડવી.

આ જ્વતનાં બટનો બનાવવાનો વળી બીજો પ્રકાર એવો છે  
આમણા પતરાનો ગોળ આમ પાછલી દીકડીમાં બેસાડેલો હોય  
એમ કરવાને માટે ગોખંડના પતરામાંથી બટનના આકારનો ગો  
દુકડો કાપો કાઢવો. અને ઉપરના પ્રકારમાં જણાવ્યા પ્રમાણે સોખ  
ડના પતરામાંથી બે હિંદોનાથી બીજી દીકડી કાપી તૈયાર કરવી. અને  
આગરો ગોળ અને પોક્કળ આમ બટનના ગોળપણ કરતાં થોડો  
મોટો મેલો જોડવો. એ દીકડીના આમણા ગોળ તથા પોક્કળ આમણ  
સંપેક્ષ ગોળ પનડું મજી એ દીકડીની કીનારી પતરા ઉપર ચીપીઆ  
પડે પડી અંદરની બાજુ દાખી ઘટ્ટ બેસાડવી, અને પછી પાછળ  
બે હિંદોમાં પીતળનો ગોળ ઘડો બેસાડી તેમાં કડી ઘાસવી.

એ કડીથી તેમજ કાંઈ પાછળ બનાવેલી રીત પ્રમાણે તૈયાર  
કરના તેમજ દીકડીઓ અથવા તૈયાર કરવા માટે તેવા નમુનાવાળા  
સોખડના સચા નૈયા કરી તેનાપર પતરાં મજી બારીક દબોડીવી  
માળા બનાવવા કાંઈ દીકડીઓ તૈયાર કરવી. તેમજ બધે પતરાં એ  
જાળા સાથે બેસાડવા માટે ગાડાડના ગોળ દુકડા ઉપર પડેલા પ્રકાર  
રમાં બનાવ્યા મુજબના બટનોના દુકડા વાગેલી કીનારી ઉપરની બા  
જુએ એ તેમ મજવા. બાદ તે કીનારીમાં દીકડી બેસાડી દાખી બટન  
તૈયાર કરવું અને બીજા પ્રકારના બટનો કરવા માટે એ 'શાકાહારી'  
ગોળ દુકડાઓ ઉપર દીકડી હિંદોની બાજુથી બેને એવો ખાટો કરવો.  
જેમાં બીજા પ્રકારની દીકડાઓ બેલી રીતે રાખવી કે ઉપલી બાજુ  
કીનારીઓ રહે. બાદ તે વગેરે કીનારીમાં બટનનો ગોળ દુકડો બે  
સાડી દીકડીની કીનારી નીચેની તરફ અંદરની બાજુએ ચીપીઆથી  
દાખીને બેસાડવી એ બટનો એકદમ તૈયાર કરવાને એ કામથી માદિ-  
તમાર એવા વળ માણુમેની બરેર પડે છે. એક માણુમ ગોળ દુકડા  
સાથા અમર તથા કડાનાં તૈયાર કરે છે. બીજો દીકડીઓ તૈયાર  
કરે છે અને ત્રીજો તેમને એક બીજા સાથે હોદ કરે છે. વળી ત્રી  
ચોરો માણુમ હોય તો તે કાંઈ કડીઓ વિશેર મટે છે. આ જ્વતનાં  
બટનને એ ઉપરથી બાજુ નીકળતો રોળ અડખો દોષ તો મુંદર  
દેખાય છે, પરંતુ તેમ કરવામાં મહેનત વધારે પડે છે. માટે પાગનોખ

કોરોઈઝ બાર મરખુરી ૧ બામ, અને ટાડું પાણી ૧૦૦ ૬.  
 હેઠ તેમને એક કાચના વાસણમાં મિશ્રણ કરવાં. પછી એ મિશ્રણ  
 ઘટવડે બટન ઉપર ધસી સુકાવા નાદ ચાક અથવા ચુનાતી મૂકી  
 તેના ઉપર ધસી સાર કરવાથી થોડો રંગ ચડે છે. પરંતુ એ  
 મિશ્રણ સમાડના અમાડ લોખંડનાં પત્રાં ઉપરનો ઘાટ ચિમેરે સાવ  
 કરવો જોઈએ.

પારાનો રોગ ન ચલાવતાં જો કાચાનો ચલાવવો હોય તો  
 કાચાનો જુદો ચાર બામ, કીમ બાર ટાઈર ત્રણ બામ, અને ૩૬  
 પાણી વીઠ બામ હેઠ પ્રથમ કીમ બાર ટાઈર ૧૩૫ પાણીમાં ઝી-  
 માગ્યો તેમાં કાચાનો જુદો નાંખી પછી તેનું પાણી થતાં સુધી કા-  
 ણવું. નાદ જે લોખંડ અથવા પીત્તળના સામાન ઉપર કાચાં ચલાવવી  
 હોય તે એ મિશ્રણમાં નાંખી સીત્તરવું નેથી તેના ઉપર સરસ રીતે  
 કાચાં ચડી જાય.

## સોના રૂપાનાં બટનો.

આ બટનો બટનો થીત્રે અથવા તો બીત્રે એમ ને પ્રમારે  
 બનાવવામાં આવે છે, અને તે બનાવવાની રીત પીત્તળનાં બટનોને  
 મળતીજ છે.

## મિશ્ર ધાતુઓનાં બટનો.

હાથમાં વજી સોના, રૂપા કરતાં કિંચનમાં સસ્તી અને દેખા-  
 વમાં થઈ સારા એવી મિશ્રણ ધાતુઓ બનાવીને તેના બટનો  
 બનાવવામાં આવે છે. એ મિશ્ર ધાતુઓ બનાવવાની મુખ્ય રીતો  
 એવી છે:—

૧. ને બામ સોનું કેટલાક મુજબ પાણી અગ્નિ ઉપર મૂકી તેનું પાણી  
 કરવું. નાદ ચોખ્ખું મોરખુરુ ને બામ હેઠ તેમાં મેલવવું. અને પછી  
 નાર બામ રૂપાનું પાણી થીત્રે તેમાં તે મેલવું મેલવવાથી મળતું  
 મિશ્રણ સોના જેવું નેવાર થાય છે.

૨. ટાંડુ ૧૨ બામ, અલગ ચાર બામ, અને નિશા રંગ બામ  
 હેઠ તેને ઉપર લખ્યા મુજબ રીતે મેલવવાથી જે થતું થાય છે તે

૩૫૦ જેવી સુંદર દેખાતી હોય તેનાં પત્રાં ટીપી સકાય છે એટલું જ નહિ, પરંતુ તેના તાર પણ ખેંચી સકાય છે.

જાંબુ ૪૦૦૦ બામ, નિકેલ ૩૧૦૦ બામ, સોલ્ફર ૨૦૦ બામ, જ-સત ૨૫૦૦ બામ સાથે સેક્ર માગવાથી જે ધાતુ બને છે તેનો રંગ ચીનાઈ ચાંદી જેવો હોય છે.

જાંબુ ૬૫૦૦ બામ, રૂબી ૧૦૦૦ બામ, સોલ્ફર ૫૦૦ બામ સેક્ર સર્વે મુખમાં પાત્રી માગવાથી પણ જે ધાતુ તૈયાર થાય છે તેનો રંગ સોના કરતાં પણ સરસ હોય છે.

એ પ્રમાણે જુની જુની રીતે મિશ્ર ધાતુઓ બનાવવામાં આવે છે, તેમાંથી જે જન પસંદ પડે તેવી જાતની ધાતુ બનાવી પછી તેનો રસ બનાવી જેવી જાતનાં જાડનો બનાવવા હોય તેવા પ્રકારના ખીનામાં તે રસ રેડીને બનાવવાં. જાદ સેન્ડ પેપરવડે ધબકી સાફ કરવાં.

## મુકરણ ૯.

એક ધાતુ ઉપર વીજળીની સહાયતાથી બીજી ધાતુનો  
રોગ ચલાવવા વિષે

અમે તે ધાતુને પ્રવાહી રૂપમાં બનાવીને પછી જ્યે તેમાં વીજળીનો  
પ્રવાહ ચલાવ્યો હોય તો તે ધાતુ ને ને તત્ત્વોમાંથી બનેલી હોય તે તે  
તત્ત્વોને વીજળીનો પ્રવાહ જુદાં કરી શકે છે. એટલુંજ નહિ પરંતુ  
મીઠા થીજ ઉપર તેનો રોગ પણ ચલાવી શકે છે. આ રીતે ઘણા માટે  
દાંધમાં અનેક પ્રકારની ધાતુઓ ઉપર સોનાનો, રૂપાનો, તાંબાનો,  
કાંચનો અમર બીજાં પણ ધાતુનો રોગ ચલાવવામાં આવે છે અને  
કાંચનો અમર બીજાં પણ ધાતુનો રોગ ચલાવવામાં આવે છે અને  
ને રીતે ઉપર એમ સોના, રૂપા કે તાંબાનો રોગ ચલાવવામાં આવે  
છે. તે થીજનું મૂળ સ્વરૂપ નાશાપ જાણી જાય તે સોના રૂપા કે  
તાંબાનીજ બનેલી હોય તેમ જાણાય છે. આ કુતરને દંડેટમાં ધક્કેટો  
પેટિંગ કરે છે.

કહેદોનો અર્થ વીજળી વડે અને પેટિંગનો અર્થ રોગ  
ચલાવનો એવો થાય છે તો પણ પેટિંગ અર્થમાં કષ્ટ વિદ્યેય અર્થ  
સમાવેશો છે, તે એ કે કહેદો રીતે સાથે કરેલી ધાતુની સપાટી  
ઉપર વીજળીની મદદથી એવી રીતે ધાતુ ચલાવવી કે અકસ્માત સપાટીની  
સાથે તે એક રૂપ થઈ એકી જાય, અને અકસ્માત સપાટીનું સ્વરૂપ  
નાશી પોનાનું સ્વરૂપ તેને આવે.

આ કામ માટે દાંધમાં દંડાંડ, અમેરિકા, જર્મની વિષે બીજા  
કુપરેશ દેશમાં ધજા મોટા જગ્યા ઉપર કારખાનાં સ્થાપન કરવામાં  
આવ્યાં છે. અને ત્યાંથી આજનાં ધોરણ, અલોમ, ચાકરાનીઓ, બટનો,  
કડીઓ, ટાંબડીઓ, ફેન્સી થીંગે, તેજા કોષ્ટકનાં પતરાં વિષે અનેક  
થીંગે ઉપર જુદાં ખર્ચે અનેક પ્રકારનો રોગ ચલાવવામાં આવે છે.  
એમાંની કેટલીએક થીંગે તો એવી હોય છે કે જ્યે તેઓનો રોગ ચલા-  
વા પડેલી વેચણમાં આવે તો કાંઈ દાંધમાં પણ પાડે નહિ; અમર  
માટે વિષેથી જાણી જાણી જાય જાય. પરંતુ રોગ ચલાવ્યા બાદ લોકો  
તેને એટલા નધા દરખાસી લેઈ જાય છે કે એક બીજાના દાંધ પણ  
આવનીજ નથી. અને વળી દવા મેળવે વિષેથી કાટની અમર ન  
થતાં સેંકડો વર્ષ પડેલ રહી શકે છે.



એ પ્રમાણે રોગ ચલાવવામાં મુખ્યત્વે કરીને નીચેની જામ  
૬૫૨ જામ ખાન આપતું પડે છે.

પ્રથમ તો જે ધાતુનો રોગ ચલાવવો હોય તેનું સોધુદન કર  
પડે છે, એટલે તે ધાતુને પ્રવાહીરૂપમાં આપી પડે છે. આ રીતે  
પ્રવાહી કરવાને માટે જે ધાતુ વાપરવામાં આવે છે તે તેના અમ  
અંગમાં ન દોન્ય તેનો કાર બનાવી પછી તેમાંથી પ્રવાહી બનાવ  
દલાવ છે, અથવા તો કોઈ બીજી ધાતુ સાથે તેને મિશ્ર કરીને પણ  
તેનું પ્રવાહી બનાવવામાં આવે છે. એ પ્રવાહી સાધારણ રીતે ધાતુ  
તેજાવના નામે જાણખાય છે. અને તેને એક વામનમાં બરી પણ  
તેમ જે ચીજોને રોગ ચલાવવાનો હોય તે નાંખવામાં આવે છે. આ  
આ તેજાવમાં રાત્રી ને ચીજોને બેગી કાઢવામાં આવે અથવા ધો  
એક વાર રાખીને કાઢી લેવામાં આવે તોપણ તેઓના ઉત્તર રો  
યડે છે. પરંતુ એ રીતે જે રોગ ચડે છે, તે મગ્ગો પાતળા મર  
દોવાથી એ તેજાવની અંદર વીજળીનો પ્રવાહ સાબળ કરવામાં આવ  
છે. એ પ્રવાહ નીચે જતાઆ પ્રમાણે વુજીથી ઉત્પન્ન કરી દલાવ  
છે.

જે ધાતુનો રોગ ચલાવવો હોય તે ધાતુના કારણે પ્રવાહી કર  
એક વામનમાં બર્જાવાડ તેમાં જે ચીજો ૭૫૨ રોગ ચલાવવાનો હોય  
તે નાંખ્યા બાદ જે ધાતુનું તે પ્રવાહી કરવામાં આવ્યું હોય તે  
ધાતુનો એક કડકા અથવા ૫૫૩ રોગ ચલાવવાની ચીજોથી સજાર છે  
સાબળમાં આવે છે. બાદ આ પાવતી નજીકમાં એક બીજું વામન  
સાબળમાં આવે છે તેના એક ચાનાનું અને બીજું જમનનું એમ બે  
પત્રા છેડે છેડે શોડવવામાં આવે છે. બાદ તે વામનમાં પાણી રી  
તેમાં સ્વચ્છપુરિષ એમિડ ( ૫૫૪નો તેજાવ ), અથવા નાકડીક એમિડ  
( ૫૫૫નારનો તેજાવ ) ઘીડોએક રહેરવામાં આવે છે. પછી ચાંચાના  
પત્રાને એક ચાંચાનોજ વાજો ગ્રેડી તેનો મજબે ધાતુનું પ્રવાહ  
બરેકા વામનમાં મુકેલા ધાતુના કડકા અથવા ૫૫૬ સાથે વગવા  
વામન આવે છે. પછી જમનના પત્રાને પણ એજ ધાતુનો વાજો કે  
નર નથી તેનો બીજો છેડા રોગ ચલાવવાની ચીજોથી સાથે સંધ  
વામાં આવે છે. કોઈ કોઈ વખતે વીજળીનો પ્રવાહ કાઢી રીતે પ્રવા  
કરવા માટે બીજા વામનમાં ચીજુ પણ મકવામાં આવે છે. અને બીજા  
વામનમાં નાકડીક એમિડ મિશ્રિત જગ બરી તેમાં ચાંચાની પેટ  
( ૫૫૬ ) મકવામાં આવે છે, અને ત્રીજા વામનમાં ચાંચાના તેજાવથી

જેન જગ જીને પછી તેમાં જીટ પોટ મુશામાં આવે છે. જીન  
તી અંદર પોટું જે ચીજું ૫૫ ગમતું દોષ તેની અંદર જે પોટ  
માં આવે તે જસનની દોષ છે. આ જસનની પોટ મુશા  
માં જસન અને તેમજ વિચિત્ર જગના મયોગથી જાદુવાળે વી-  
તી પ્રમદ થાય છે, અને પ્રથમ તે જસનના પગમાં જસન થઈ  
દહી પાથમાં પ્રવેશ કરી પછી ચાંચાના પગમાં પેલી તેવા જોડે  
વેશ પાડામાં જા પડેલા પાથમાં મુશામાં આવેલા ધાતુના પગમાં  
જા પડેલા તેને કહે જોમાગીને જેટલું જોમાગી ગેવ તેટલા પ્રમા-  
ણે રોગ મદાવવાની ઝીલેણ તેને રોગ મદાવી પછી તે ઝીલે  
કહે જોદેલા તારમાં થઈ પછી જીન પાથમાં કોઈ જસનની પોટમાં  
તેવા જસન છે જે પ્રવેશ કરે છે. વિચિત્ર જાદુવાળે જાદુ મદાવે  
જા પછી પોતાના રોગ રથના પછી આવે છે તેને દરિદ્રતા કહે-  
તી કહે જોદેલા પોતગીનું પરીવર્તન કરે છે.

જે જમજુમાં રોગ મદાવવાની ઝીલે રાખવામાં આવે છે તે  
જમજુ જેટલીના નામે ન જોડામાં વિચિત્રીય સેવના નામે જોડા-  
માં છે. પાંતુ જીનું પાથ કે જેમાં જસન અને જગની પોટ  
દખી તે પાથને ચીજીટ દાખ જસનમાં આવે છે, તે જ.વ જેટ-  
લી નામે જોડામાં છે.

જી રોગ મદાવવાની ઝીલે જે જામજુમાં રાખવામાં આવે છે  
તે જામજુમાં પાંતુ જે પાંતુ મુશામાં આવે છે તે જોડેલા ના  
નામે જોડામાં છે. જે જોડેલા જે જાંતુને રોગ મદાવવાને ગેવ  
તેજ જાંતુને રોગ તેવા દરિદ્ર વિચિત્રીય પ્રથમ રોગ મદાવવાને  
વેશ વિજુમાં પ્રવેશ કરે છે જોડામાં નરિ, જાંતુ જેવ જેવ જે  
વિજુમાં જાંતુને જાવ કરીને રોગ મદાવે આવે છે, તેજ જે  
દેખાઈ જાંતુની આ પાથને જાવ જે વિજુમાં મદાવે આવે છે,  
વેશ કરીને તે વિજુમાં જાંતુને જાવ જોડેલા જે તેજોજ દરિદ્ર  
મદાવ કરે છે, જે પાંતુ (જોડેલા) જે જાંતુને રોગ તે જગની  
પદમ ન જાંતુમાં જાવ મદાવ કરી કરે છે. જાંતુ જેવે  
જોડેલા જોડેલા કરી તે જગ જે જોડેલા જે રોગ કરી જોડેલા  
જોડેલા કરી રોગ તે જાંતુમાં જાંતુ કરી રાખે છે.

જોડેલા જાંતુ જાંતુ જાંતુ જેવે રોગ દરિદ્રતા રાખે  
જાંતુ કરી જાંતુ છે, અને તેજો રોગ જાંતુ દરિદ્રતા જે જાંતુ

ઝોપણીઝો જનાવવામાં આવે છે, અને તેમાં કુદરતના દાંન, અગ્નિકના પત્રના વિગેરે મુખ્ય છે. જુદાં જુદાં કામો માટે જનાવવામાં આવતી ઝોપણીઝોનો આકાર, ૩૩ પશુ જુદો જુદો હોય છે. મોટી ઝીંતે સાફ કરવા સાફ ને ઝોપણીઝો જનાવવામાં આવે છે, તે એક દુલ સંભાષ નેટલી અને જખ્ખે હાથાવાગી હોય છે. ઝોપણીનું કામ એકામ શીખી સમાવું નથી માટે તે શીખવા સાફ થોડાક અભ્યાસ અને સફતી જરૂર છે. ઝોપણી કરતી વખતે જેના ઉપર ઝોપણી ચાસતી હોય તે વસ્તુને મજબુત રીતે પકડી રાખવી જોઈએ. અને ઝોપણીનો ખોખરો અચાજ નિકળે ત્યારે તે ઉપર સાવનું પાણી કરીને રેડવું અને પછી ધણું કે નેથી તે ચીજ કપાઈ જાય નહિ.

જે કે સરસ રીતે વીજળીનો રોગ ચલાવેલી ઝીંતેને ઝોપણીનો સાર કરવાની જરૂર નથી. તે પશુ તેને સાફ કરવાની જરૂર પડે તો રૂઝ વાગાકુંચીથી સાફ કરી સુકવી પછી એક ઝોપણી ઉપર સંવાળું અસ્તર કરીને તે વડે સાફ કરવું. અગર આક વિગેરેથી ધમી સાફ કરવું.

નવાં જનાવેલાં વાસણો અથવા ઘમીનાઝો કે જેઓ તરતજ સોનમી દુઝાનમાંથી આવ્યાં હોય તેઓની ઉપર પણ વાનાવરણમાં રહેલા ચીકટું પડ જાહેલું હોય છે. માટે તેની ઝીંતેને પણ મશ્તિક થોડાસના પાણીમાં નાંખીને થોડ નાંખવી, એ પ્રમાણે થોડ મસતી સાફ કરેલી ઝીંતે જે રૂપાની હોય તે તેને નાઇટ્રીક એસિડમાં ત્રણ ગણું પાણી ભેગવીને તેમાં થોડ નાંખવામાં આવે છે. પછી ચોખ્ખા નાઇટ્રીક એસિડમાં બોળી તરતજ એક કણમાં ઘડી બેઠ પાણીમાં ખૂબ ડબકોળી દોળ ચલાવવાના વાસણમાં મૂકવામાં આવે છે. પરંતુ આવી રીતે સાફ કરેલી ઝીંતેને તેજગમાંથી કઠી ઘણ ચલાવવાની વાસણમાં મૂકતા ઘડીમાં એક આમળો સરખોનો પણ સ્પર્શ વાપ નહિ તેની સંભાળ રાખવી જોઈએ. કારણકે એ રીતે સાફ કરેલી ચીજ ઉપર બીજા કોઇ જનનો કાપ પડે તો જાગુ ઉપર રહો, પરંતુ જે એક આંખગીના સ્પર્શનો પણ કાપ પડે તો તેને ચીજ મને તેલથી સાફ હોવા છતાં પણ કાપવાનો જખ્ખાએ બીજાક રોગ ચડાવે નહિ.

ત્રાંચુ, જર્મનસીદ્ધર અને પીત્તગની ઝીંતેને સાફ કરવાની રીત—આ પાનુઓમાંથી જનાવેલી ઝીંતે ઉપર જે રોગ

મગવનો દોષ તો પ્રથમ તે ચીત્તેને મજબી દીવા રેતીવડે ખસી  
પાછોપો પોઈ સાર કરી પછી પાંચ દોર પાછો, તેટલોજ સવરપુરીક  
એસિડ, અદીદર નાઈટ્રીક એસિડ, અને નવતાંક હાઈડ્રોસલ્ફેરિક એ-  
સિડ એ તમામ ચીત્તેને બેખી કરી તેના મિશ્રણમાં દોગ મગવવાને  
સાર તૈયાર કરેલી ચીત્તેને ઝખઝાગી મારી પછી દોગ મગવવાને  
સાર તૈયાર કરેલા તેજાનના મિશ્રણમાં રાખવામાં આવે છે.

આ પ્રમાણે સાર કરવાને માટે તૈયાર કરેલી મેગવણીનાં ઝીંકને  
ખાતે બે વાસણો દોષ તો વધારે સાધું. મારજુ એક વાસણમાં પ્રથમ  
બોળીને તે ચીજ ઉપરનો માટ વિચેરે સાર કરવા લાગે, અને બીજું  
વાસણ દોગ કરવાના વાસણમાં જુકના પદેલાં ને પાછીમાં ઝખઝાગી  
કદાડવાનું ઉપર કંઈું છે તે પ્રમાણે ઝખઝાગી કદાડતાં પદેલાં ઉટ્ટી-  
વાર બોળી કદાડવા સાર મામ લાગે. આ પ્રમાણે બે વાસણો દોષ  
તો પ્રથમના વાસણની મેગવણીમાં, તે ચીત્તેને એકાદ નિનિદ સુધી  
રાખરી, અને પછી ઘાતજની સોડી ઉપર મુંડું પુખડું વીંટાળી તેવડે  
ખસી સાર કરેજું, અને પછીથી બોટલર તે ચીત્તેને ગોળ વાસ-  
ણમાં રાખ એકજ કણ બોળી સખી તરતજ મારી હેઠ પાછીમાં  
પચાગી મારી તરતજ દોગ મગવવાના વાસણમાં નાંખરી. બે આ  
ચીત્તે તરતજ નાંખવામાં ન આવે અને સુમાધ જલ તો તરતજ  
તેના પર હવાનું પડ મઠા જલ છે, માટે દરેક બોળવામાં આવે  
દોષ તેજા પર ચીકીટ મટી શકે છે, અને એટલા માટે તેમને બી-  
નીને બીનીજ દોગ મગવવાના વાસણમાં નાખરી નેહજે. આ ચી-  
ત્તેને હાથેનો રપઈ વાપ તો પજુ તેજોના ઉપર નંદજે તેવો ચી-  
કીટ મટી શકે નથી એવું આપજે ઉપર નંદજું છે. માટે બોળ-  
કદાડવા પદેલાં તેવી ચીત્તેને એક વાસણી બોળી મારવી નંદજે.

લેવાની ચીત્તે સાફ કરવાની રીત—એકાદ બને લેવાની  
ચીત્તેને ઘસા ખાર એક પાક-ર સવરપુરીક એસિડ, એક અધેકા  
નાઈટ્રીક એસિડ અને એક અર્ધી ઘણ હાઈડ્રોસલ્ફેરિક એ સુરને દો-  
ર પાછુંમાં મેગરીને તેમાં બોળી સાર કરવી નેહજે. એ ચીત્તે  
ઉપરથી મારનો ખાર દૂર થઈને જડે આ મેગવણીમાં તે ચીત્તે  
લોડીયાર કુનેશી રહેવા દેવી નેહજે અને જો તે ચીત્તે ખાર રો-  
ખ્યા રેવાનીજ દોષ તો તેજોને બેઠવાને માટે ને પ્રચારી  
નાવવામાં આવે તેમાં ઉપર જણાવ્યા કરતાં વધારે પાછી કુનેશું નેહજે.



માટે તેને ચલાવવાની વધારે મહેનત કરવામાં આવતી નથી. સોદા પર તો માત્ર રીન અને ત્રાંચાનોજ દોગ સારી ચેડે ચડી છે, માટે ત્રાંચા પીનગ ઉપર પારાનું ૫૬ કેસી રીને ચલાવવામાં આવે તેનો વિચાર કરીએ.

એક રીર નાદટ્રીક એસિડ લઈ તેમાં ત્રણપચ્ચ પાણી મેગવડું. બાદ તે મેગવડીને એક અધોગ પાણ ઉપર ધીમે ધીમે રેડવી અને હલાવતા રહેવું. તેથી પારો એસિડ સાથે મળીને એક રસ થઈ જાય. જો કે પારાને એસિડ મિશ્રિત પાણી સાથે મળતાં થઈ જાય નથી. માટે એકદમ અધોગ ન જનતાં જ્યાં ઘૂંધી પારાનું પ્રવાહી ન થઈ જાય ત્યાં ઘૂંધી એક સરખી રીતે હલાવતા રહેવું, અને બ્યારે તે એક રસ થઈ જાય ત્યારે તેમાં બીજું દરદર પાણી ઉમેરવું, અને ૫'ગી તેમાં જે ચીને ઉપર દોગ ચલાવવાનો દોષ તે મોળી કાઢી.

આ રીતે પારાનું જે ૫૬ ચલાવવામાં આવે તે પાનગામાં પાતળું હોવું જોઈએ, કારણ જે તેનું ૫૬ બહુ દોષ તો દોગ ચલાવ્યા પછી તે ઉખડી પડે અને તેથી દોગને પણ નુકસાન પડે, માટે જેમ અને તેમ પાનથું ૫૬ ચલાવવું.

આ પ્રમાણે તૈયાર કરેલું પારાનું પ્રવાહી માત્ર ત્રણ, પીનગ વિશેરે પાનગો ઉપર જ ચલાવવામાં આવે છે. પરંતુ જલતના ઉપર પારાનું ૫૬ ચલાવવાને માટે ખાસ જૂદી જ રીતે પ્રવાહી જતાવવામાં આવે છે. તેની રીત એવી છે કે—અવધુ પાણીમાં ૧ રીર સપ્તપુરિક એસિડ ભેગવી પછી તેમાં એક અધોગ નાદટ્રીક એસિડ સપ્તપુરિક એસિડગવો.

ત્રાંચા પીનગની ચીને ઉપર ચલાવવાનું પ્રવાહી જતાવર તૈયાર થયું છે કે નહિ તેની પરીક્ષા કરવી હોય તો તેમાં એક રવચ્છ કરેલા ત્રાંચાનો કડકો ભેગવી લેવો. જો તે ખરાબર ચોક્કસ પાતળત જ પીનગ રંજન થઈ જાય તો બહુ કંઈ પ્રવાહી જતાવર થયું છે. પરંતુ જો તે ૫૬ રાણું અથવા ખરાબ રંજન દેખાય તો બહુ કંઈ જતાવર થયું નથી.

ઉપર દેવમાં આપ્યું કે સોદા ઉપર સોના કે રૂસનો દોગ ચલાવવાથી તે વધારે કઠક જાય તો નથી તેમજ દેવધા વગરનો જાય છે. તોપણ જો સોદા ઉપર પ્રથમ ત્રાંચાનો દોગનું પાનથું ૫૬ ચલાવવામાં આવે તો પછી તેના ઉપર સોના કે રૂપાનો દોગ ઘણી સરસ રીતે ચડી શકે છે.

કેરતીએક વખતે કાંઈ કાંઈ ચીજોની એક તરતની સજા કરી દેવા દેવા મદાવવાની અને બીજી બાજુ એમને એમ રાખવાની નીતિ હોય છે. જ્યારે એમ કરવાનું હોય ત્યારે બીજી બાજુએ રોગ ચેતવણી એટલા માટે તે બાજુ ઉપર પેશાની મીજુને પાંચગાંતી તેજી પડે મદાવવામાં આવે છે, અમર જે તે ચીજ સજા નક્કર મિષ્ટ જુમાં રાખવાની હોય તો મીજુના નરસે કાપાત વાનિંદનું પડે મદાવવામાં આવે છે. વળી જે વિષિટ મદાવનાર મિષ્ટજુ અત્યંત નક્કર હોય તો તે વાનિંદમાં લોદખરમની મેળવણી કરવામાં આવે છે.

જે ગાંધા, પીતળ કે જમન સોજરની ચીજો ઉપર તેજરતી રોગ મદાવના હોય તો તેમને ધોવાને માટે જે મિષ્ટજુ મદાવવામાં આવે છે તેની રીત એવી છે કે જમન મધું પાણી મેળવેલા નાઈટ્રીક એસિડ ના શેર, હાઇડ્રોક્લોરિક એસિડ જમન શેર, અને પાણી સવા શેર મિષ્ટ કરી પછી તેમાં મદરડું ધાતુઓની મદાવેલી ચીજોને ધોવી એક મિનિટ સુધી બોળી રાખવામાં આવે છે. જેથી તેઓ પરતો મેલ ધોવાઈ જવાથી ઉત્તર થાય છે. જાદ તે ચીજોને હાથથી બોળી તરતજ કાઢી લેઈ મારી પેટે ધોઈ નાંખી તરતજ રોગ મદાવવાના સાક્ષ્યમાં મકરમાં આવે છે.

જે ગાંધો રોગ મદાવના હોય તો મધ્યયુરિક એસિડ એક શેર, હાઈડ્રો નાઈટ્રીક એસિડ બે શેર, અને ખાંડનું મીઠું પાંચતોલા લેઈ રોગ મદાવવાની ચીજોને તે ગાંધો સર્જી જાય ત્યાં સુધી આ મેળવણીમાં બોળી મખાઈ. પછી તેમણે કાઢી લેઈ જમન મધું પાણી મેળવેલા નાઈટ્રીક એસિડના બોળી રાખી જે વખત પાણીમાં કમ-કાંઈ કાઢી આખરે રોગ મદાવવાને માટે નેવાર કરેલા મિષ્ટજુમાં મકરી. જે નાની નાની પછી ચીજો હોય તો તેમને એક વાગા ઉપર મુખખાજમાં નાંખી રોગ મદાવવાના સાક્ષ્યમાં મકરી કે જેથી તે જમી બાજુથી દવાવવામાં આવે. આ વાગાને પ્રથમથીજ મેના કે રૂપા પેટી જે જલન મિષ્ટજુમાં તેને બોળવાનો હોય તે જલનો રોગ મદાવના હોયો જઈએ.

કાંઈ ચીજ ઉપર પ્રથમ એકદમ વખત રોગ મદાવના હોય અને તેમથી સર્જોખરો જાય મદાઈ જવાથી જમન મદાવના જાય રૂપા પેટી થઈ જાય હોય તેથી ચીજો ઉપર જે રૂપા પેટી રોગ મદાવના હોય તે જે રૂપા પેટી રોગનો જાય રૂપા રોગ તેને જમન મદાવના હોયો

નાંખ્યા સિવાય નવો દોગ સારી રીતે ચલી શકતો નથી, અને એટલા માટે જુના દોગને વાગાડીએથી અથવા તે કાઢેલા વધારની રેતી વડે ધસી નાંખાયામાં આવે છે. પરંતુ એ ધડુંબસ જલદી અને વધારે સારામજા હાથ કરવું દોગ તે સોધી શકે રહ્યો એ છે કે તેજાન અથવા એવાજ બીજા કાંઈ સાધનની મદદથી જુની ધાતુ ઉનારી બેસી. કારણ વાગાડીએનો ઉપયોગ તે માત્ર સજાટ ચીજ ઉપર થઈ શકે છે. પરંતુ નાજુક નક્કીદાર ચીજ ઉપર તેનો ઉપયોગ કરવાથી નાચીદાર હાથની ધારો ખરી પડવાથી તે હાથ બેરોગ થઈ જાય છે. દરે તેજાનની મદદથી રૂપનો દોગ ફરી રીતે ૧૮૫૨ સેરો તેનું વિવેચન કરીએ.

ગ્રાંથા, પીતલ અને જર્મન સિલ્વરની ચીજ ઉપરથી રૂપનો દોગ ઉનારી હોવાની કિયા—દોગ ચઢવેથી ચીજ કુને એટલા પ્રમાણમાં ચોખ્ખો સજારકુરિઃ કિસિઃ હોઈ તેમાં ૧૨ અઢી ઘેર સજારકુરિઃ કિસિઃમાં એક અધિગ સુરોખાર નાંખી દેવાથી એક ટુપ ફરી આ મેગવણીને તજાવી, અને ૪થી તેમાં જુદા દોગવાળી ચીજ રૂપાવણી અને ૧૫ હોઈ રેલા પડેલાં એ કિયામાં પડી જાય તે વધારે તાપ કરે, અને સુરોખાર નાંખે.

એ રૂપ ઉપરથી સોનુ ઉતારી લેવું દોગ તે તે ચીજને લાક-મોજ તજાવી, અને ૪થી તરતજ તેને પાણીમાં નાંખેલા થીસા સજારકુરિઃ કિસિઃની મેગવણીમાં નાંખી દે. આમ સ્નાંધી સોનુ ઉપરથી જઈ સ્નેહથી છુંડે પડે છે.

એ પ્રમાણે ચીજને જાતના કાઢે સ્નાંધી માત્ર તેના ઉપર જાંબે નરો દોગ ચઢવવાને માટે દોગ ચઢવવાને તૈયાર કરેલા વિશ્વજાગ્ય વાસકુર્મા ખાવી. કારણકે તેના ચીજમાં આજુબે પ્રથમ સોના, માંદી વિશેરો દોગ ચઢવવાની ખાજખાજ ન પાતાં ચંપાને દોગ ચઢવવાનું હીજતું જોઈએ. કારણ જીંટ ધાતુઓની ખરાબ અવાજ ન કરાવતાં એનો દોગ બેડો થઈ છે, અને કદાચ હાથ નથી સુધરે તે જુદા ચંપાની કિયાન જુદા બેસતી નથી. ચંપાનો દોગ ચઢવવાનું હાથ કરવાથી આ પ્રમાણે ઠંડું ઠંડું તરત આવે છે અને તે ૧૪ ૧૫ માનતોમાં તેની સારી સખજ પડે છે અને તેથી સોનુ ૧૫, ૧૦૧૬ વિશેરો હાથ ફરી રીતે કરવાથી જરોખર આ કાઠે તેની સારી સખજ પડે છે. જરોખર જુનજર હીજ તાર જુદા હાથ કરવા જતાં





જેટલું ઝોમગી રહે તેટલું સાચેનાઈઁ ઝાંઝ કાપર ઝોમગતું. જાદ તેમાં ફરીથી આશરે પાંચેક તોણા સાચેનાઈઁ ઝાંઝ પોતાસ ઉમેરવો. આ પ્રવાહીનો બ્યારે ઉપયોગ કરવાનો હોય ત્યારે તેને ધ્રમ ડીને ઉપયોગમાં લેવું. આ જન્ને પૈદી મે તે રીતના સોલ્યુશનનો ઉપયોગ ફરી રોગ ચલાવવાનું કામ કરવા બતાં ને દેગતું ૫૬ દાગું મટે તો ચિત્તગીના પ્રવાહનું જગ વધારે છે એમ સમજી તે ચીજોને ઝેનોડથી પોડે દુર ખસેડવી. રોગ ચલાવવાની ચીજો અને ઝેનોડ વચ્ચે કેટલું અંતર રાખવું તે રોગ ચલાવવાને તે ત્રિપણમાં સુખવામાં આવતી જુદી જુદી ચીજોના આશર, કદ અને ચિત્તગીના જગને અનુસરીને છે. નાની ચીજો ઉપર જલદીથી રોગ ચડે તો કામ સાફ થાય છે ખારે તેવી ચીજોને ઝેનોડની નજીક એટલે ધ્રમમ ઝેનાદ, જે ઉચના છેડે રાખવી. પરંતુ જે ચીજોની સપડી ચપડી દોષ તેના ઉપર નક્કી કામના ખાંચાખચા દોષ તેને ઝેનોડથી છેડે એટલે તબીબી કા ઉચ જેટલે દુર રાખવી જોઈએ. કારણ જે તેમ ન રાખવામાં આવે તો સપાટ કામ ઉપર એકદમ જલદી થશે. રોગ ચડી જાય છે, અને ખાંચાખચાવાળો કામ એમને જેમ રહી જાય છે.

જાંખાનો રોગ ચલાવવાને ખારે દરેક ચીજોને પ્રવાહીમાં કેટલો વખત રાખવી જોઈએ તે જાણવું પણ પાણું અમલતનું છે. એવું અનુભવમાં આવ્યું છે કે જે પ્રવાહ નસાવે અનુકૂળ દોષ, તથા ઝેનોડ અને રોગ ચલાવવાની ચીજો યોગ્ય ખાંચામાં મેદરાઈ દોષ તો એક દિવસમાં ૮ થી ૧૦ ઉચ જેટલી જલ્દાઈનો રોગ ચડી રહે છે, ખારે જાંખાનો મે તેવો સારો રોગ ચલાવવો દોષ તો પણ એક કલાકની અંદર ચલાવી કામ થાય છે.

રૂપાનો રોગ ચલાવવાની રીત—મેદીની તિવાઈ રાત્રેનો રોગ ચલાવવાને ખારે અનેક પ્રકારની મેગવજીઓ કરવામાં આવે છે, પરંતુ કામ સાચનાઈઁ ઝાંઝ સીધર અને પેલાસની મેદરખીંધી જેવું કામ થાય છે તેવી સરસ મેગવજી નેંડી એક પણ અનુભવી નથી. આ મેગવજી જલાવવાને ખારે લેંકો વચ્ચેસ જેટલો થુદ સાચેનાઈઁ ઝાંઝ પોતાસ એક દોર લેંકને તેને પંચકી પાણી જોડે ઝોમગવો. અને પછી તેમાં જેટલું ઝોમગી રહે તેટલું કામ સાચેનાઈઁ ઝાંઝ સીધર દેગતું. જાદ ફરીથી તેમાં બધારે પાંચેક તોણા પોતાસ નાંખવો અને પછી ઉપયોગમાં લેવું. જે કાંઈ જાણુ

પ્રવાહી જનાવતું હોય તો જરોર પોતાય જોગાળને કરેલા એટલે  
દસરો પાણીમાં એક અધોગ કમલ સ્વચ્છતામાં જોર સીંચર ઉમેરવો.

રૂપાની યીજે ઉપર કેટલી વખતમાં રોગ ચડી શકે છે તેનો  
આધાર મેગવજીની જાત અને વિજગીના પ્રવાહ ઉપર રહે છે. તો  
પણ બહુ કરીને એવો અંદાજ નિકળે છે કે દર ચોરસફુટ સપાટી  
ઉપર લખવાના પાનના કાગળ જેવું જડાઈતું ૫૬ એક કલાકમાં ચડી  
શકે છે, અને તેમાં એક ઝાંસ રધું ખરે છે. પરંતુ રૂપાનો રોગ  
એથી અડધી જડાઈનો ચકાઓ હોય તો પણ નબી શકે છે, અને  
તે કામ માત્ર એક સેલની નેટરીવડે પણ અડધા કલાકમાં થઈ જાય છે.

રોગ ચકાવેલી યીજે ઉપર સારો રંગ નોંધે ન હોય તો સાધે-  
નાઈડ ઝાંસ પોતાસના મંદ જગવાળા પ્રવાહીમાં ભોળીને પછી તે  
યીજેને ઉગળના પાણીમાં ઘોષ નાંખી પેડીએ કરવાના સાધના  
બેરમાં સૂકી નાખવી. જો એપણી કરવાની જરૂર જણાય તો  
પોતાક અગર અગીકની એપણીએ વાપરવી, અથવા છુનો કાર અને  
સાબુનું પાણી, સફેનો, સાક, કોચરો, ૫-૬૨ કે એવીજ ખીજી યીજેનો  
ઉપયોગ કરી એપણો કરવી.

બેટરીની મદદથી સોનાનો રોગ ચકાવવાની રીત-આ  
કામ માટે પણ રૂપાની મારકા પ્રવાહી જનાવવામાં આવે છે. પરંતુ  
તેમાં ફરક માત્ર એટલોજ છે કે પોતાસ સાધનાના પાણીમાં સાવના-  
ઈડ ઝાંસ સીંચરના જલ્લે સાધનાઈડ જોર જોડ ઉમેરવામાં આવે  
છે. તે ઉમેરવાનું વજન પણ રૂપાની મારકા છે. એટલે પોતાસના  
દસરો પ્રવાહીમાં ૫ ઝાંસ સાધેનાઈડ ઝાંસ જોડ ઉમેરવો જોઈએ,  
અને તે જરાબર જોમને નહિ તો પાછળથી થોડાક ફી સાધેનાઈડ  
ઉમેરવો. તે ઉમેરવાનું પ્રમાણ તૈયાર થયેલી મેગવજીના ચોપા માત્ર  
નેટલું સમજતું. રૂપા કરતાં સોનાનો રોગ ઓછા વિદ્યુત પ્રવાહના જગ  
વાળા નેટરીવડે પણ ચકાવી શકાય છે. તેમજ રૂપા નેટવાજ વજન  
ના સોનાનો રોગ રૂપા કરતાં ઘણીજ વધારે યીજે ઉપર ચડી  
શકે છે. સોનાનો રોગ ચકાવવાને માટે બેથી ત્રણ ખીનીટનો ટાઈમ  
પુરતો છે.

બેટરીની મદદ સિવાય લુદી લુદી જાતના રોગો ચકા-  
વવાની કૃતિએ-બેટરીની મદદથી જે રોગ ચકાવવામાં આવે છે  
તેના કરતાં સોના, રૂપા વિશેર ધાતુઓના જારોનું પ્રવાહી કરી તેમાં  
રોગ ચકાવવાને માટે તૈયાર કરેલી યીજેને માત્ર બેજીજ માલવાથી

તે પા મે છે તે વર્ણ પાત્રું ચતુર દોવાથી તેમાં પ્રાપ્ત થઈ  
 મોટી ખરે છે. અને તેથી બેટીની જાણી ચલાવવામાં આવેલા રોજ  
 ૧૦૦૦ ને ૬ આવી રીતે ચલાવવામાં આવેલો રોજ બીજો હતો  
 જ્યારે, તે જ જિજ્ઞાસામાં કરેલો દોવાથી અને તેને ચલાવવામાં  
 મહેનત મોટી પાત્રી દોવાથી સોના વિચેરેનો રોજ આ રીતે જ  
 પુખ્ત થીને ૬૫૨ ચલાવવામાં આવે છે અને તેને ચલાવવાની મુખ્ય  
 રીતે નીચે મુજબ છે.

પ્રાથમ ક્રમમાં કાઢીને સોનાનો રોજ ચલાવવાની રીત—  
 કોમ્પાસ બોર મોર મોર આમ, કોમ્પાસ કોમ્પાસ મોર  
 ૩૫ આમ હોય પ્રથમ કોમ્પાસ બોર મોરને પાછીમાં આપાત્રી પછી  
 તેમાં પોતામ મેગરો. આ બોરને કોમ્પાસ કોમ્પાસ મોર  
 વીડમામ, અને પાછી ૨૦૦ આમ હોય આ બોરને માટે કોમ્પાસ  
 ૬૫૨ મુજબ કોઈ મેગરોમાં મેગરો રેમાં અને એ કણ કણ  
 પછી મેગરોને વાળવી આ બોરને તેમાં લીધે. રામ થયા જ્યારે  
 કારે ૬૫૦૦માં કેવા કણ મેગરો નવાર થયે એમ કમલ તેમાં  
 ૬૫૦૦ ને ૬૫૦૦ મોરવાની મોરને જાળવા તારવી પાછીને ૬૫૦૦  
 મોરો કાઢી.

તેજમમાં ક્રમમાં કાઢીને ૩૫૨નો રોજ ચલાવવાની  
 રીત—કોમ્પાસ બોર મોર ૧ આમ, કોમ્પાસ કોમ્પાસ આમ  
 ૬૫૨ મોર ૧ આમ હોય આ બોરને કોમ્પાસ મેગરોમાં પાછી રીતે  
 તેને ૬૫૨ મેગરો પાછી કાઢી, અથવા કોમ્પાસ ૬૫૨ મોરવાને  
 પાછી માટે કોમ્પાસ તેમાં આવતું મોર તેમાં એ મેગરોને ૬૫૨  
 મેગરો પાછી કાઢવી આ એ કણવા દાખા રીતે કોમ્પાસ  
 ૬૫૨ ને ૬૫૨ મોર કોમ્પાસ ૬૫૨ મોર કોમ્પાસ દોર ને  
 ૬૫૨ ને ૬૫૨ પ્રથમ કણની મોર તે પાછીને ૬૫૨ મોર ૬૫૨  
 ૬૫૨ ને ૬૫૨ મોરને ૬૫૨ મોર અને ૬૫૨ મોર ૬૫૨ મોર  
 કણ રીતે.

બીજી રીત—૬૫૨ ૬૫૨ મોર, કોમ્પાસ ૬૫૨ કોમ્પાસ  
 મોર ૬૫૨ મોર કોમ્પાસ ૬૫૨ મોર કોમ્પાસ ૬૫૨ મોર કોમ્પાસ  
 ૬૫૨ મોર ૬૫૨ મોર ૬૫૨ મોર ૬૫૨ મોર ૬૫૨ મોર ૬૫૨ મોર  
 ૬૫૨ મોર ૬૫૨ મોર ૬૫૨ મોર ૬૫૨ મોર ૬૫૨ મોર ૬૫૨ મોર  
 ૬૫૨ મોર ૬૫૨ મોર ૬૫૨ મોર ૬૫૨ મોર ૬૫૨ મોર ૬૫૨ મોર  
 ૬૫૨ મોર ૬૫૨ મોર ૬૫૨ મોર ૬૫૨ મોર ૬૫૨ મોર ૬૫૨ મોર

જાત જાતનો મીઠાઈ, પકવાન, અથાણા, ચટણી વિગેરે બનાવવાની જુદી જુદી કૃતિઓ.

**રાઈતી કેરીનું અથાણું**—એક મજા સારી મોટી કેરી જાતીને તે જરાક પાકવા આવે એટલે તેને ઘોષ કાઢી કેરી બહેક કેરીના ચાર, ચાર અમર બાઠ બાઠ હાથ કકડા કરી તેને મરમ પાણીથી ઘોષને એક કાચની જરણી અથવા ગીનાઈ ખાટીની જરણી અથવા લાખેલી ખાટીની જરણી (પાર) માં ભરી તે ઉપર ચાર શેર મીઠું નાખવું, તેને ત્રણ દીવસ રહેવા દેછ એવા દીવસે બહાર કાઢી તડકે સુકવવા. પછી ચાર શેર રાઈ સેધ તેને જરણી ઝાંટકી હાથ કકડા નાંખી ખુબ વાટી ખારી કરવી. પછી તેને એક કથરાઈમાં નાંખી ચાર શેર સરસીડ તેમ નાંખી ખુબ મસગી મેગવવી. એકએ તો શેર સરસીડ વધુ નાંખવું, પછી તેમાં શેર ૫ મેગ મેગવશે. એક રસ થઈ જાય એટલે તેમાં પાંચ શેર ખારેક અને અડધો શેર હજાર, પાશેર મરી, નવઢાંક છૂંકે ઉમેરવું. જાદ તેમાં કેરીના કકડા નાંખી ખુબ રગ દોગવડ પછી તે એક જરણીમાં ભરી તે કુચે તેટલું સરસીડ તેમ રેડી જરણીનું મોં બધ કરી ત્રણ દીવસ રાખી મુકવું. જાદ કકડાએને ઉપર તમે કરવા, એમ મહીના સુધી દરેક ત્રણ દીવસે તમે ઉપર કરવાની હીવા ચાલુ રાખવી. મહીનો ચિત્વાજાદ પખવાડીઆમાં એક વખત ઉપર તમે કરવા, આપા કેરી કકડા જમડશે નહીં અને ઘણું જ મળનું સ્વાદીષ્ટ અથાણું તૈયાર રહેશે.

**આંબજાતું અથાણું**—પાંચ શેર આંબજાને લેઈ મરમ પાણીમાં અડધો કલાક રાખી પછી કાઢી લેઈ કોરાં કરવાં, અને તેમાં દોઢ પાશેર મીઠું નાંખી ત્રણ રાત રાખી મુકવાં, ત્યાર પછી તેમને તડકે સુકવી નવઢાંક રાઈમાં ઉપર પ્રમાણે મેગવી સરસીયામાં રાખવડ.

**કરમડાતું અથાણું**—પાંચ શેર કરમડાને મરમ પાણીમાં આઠરે અડધો કલાક રાખવાં, પછી તેમણી કાઢી લેઈ કોરાં કરવાં પડવા દેછ એક

માલીના વામજીમાં બરવાં, તેમાં આપો દેર થીડું ડમેલી રહેત રેવાં  
તે અપાણ રહા જઈ ઉપચેતમાં રેવાં.

બેરનું અથાણું—બેરનું અથાણું આંગળના અથાણું મા-  
રા થાય છે. મોરે તે પ્રમાણે કરું. ( જુઓ આંગળનું અથાણું. )

મેથીયાં ફેરીનું અથાણું—એક ફેરી સાચી મોટી ચાલીને  
સાંતી ફેરીયા પ્રાસમાં રહ્યા પ્રમાણે ચીંચીને નંચાર કરી કુતરનો ને  
એક પ્રયોગમાં યુગી, જહી જયોર મેથાને મારાચીય તેમમાં મેગરી  
જહી ના દોર કુત્રા સાથ મારાં અને ધોડી હાથ ને જરાક મીઠા  
તેમ જોડે મેડી મેથો કુત્રાં આડીક વાડી સાંતી ફેરીનો રોડ પ્રમાણે  
સપાળો વાળાં મેગરી દોડોડ મારા મથાકો નાંખવો. ( સાંતી ફેરીમાં  
અપાણેકો મથાકો નાંખવો. ) આ તમામ ફેરીયા કામમાંમાં મેગરી  
( રમોડી ) ને સમીપમાં કુતરનો એકલે મેથીયાં ફેરનું અથાણું  
તૈયાર થશે.

આરેકનું અથાણું—૧ મજા આરેકને વજુ રાસા પદ્મીય  
બોલવી સામગી જહી નેને ફેગી કરી એક રોડ મીઠાના પાડીયા એક યુવ  
બોલવી યુવતી અને જાંજે રહો સાંતી ફેરીયાં રહ્યા પ્રમાણે મિ-  
ત્રનો મારમોરા તેમમાં કુતરનો સામગી.

ફુંગરના પાડાનું અથાણું—ફુંગરના પાડા બાંધી તેમ કુતરની  
કામ ફાંડી નાંખી તેમજો આરેક, જહી ને મારને એક મગના દો-  
પદમાં રાસાં ફુંગર બાંધે રહો તે મારને ફાંડી એક ફેર વામ-  
જીમાં મરેકા પાડીયાં કુત્રા ઉપચેતનો ધોરે, જહી નેને એકબા-  
જીમાં ફેર કુત્રાકો કરે ( ફેર વાલે, ) જહી એક ફેર ને ફે-  
કામના મીડું નાખી વજુ રાસા નાંખી કુતરી ને જહી ઉપડી ફેરેકી  
ફેરેકી સાથ નંચાર કરી મેરવેલ તેમ કાચીક મેથાં કુત્રાનો કુતર.

મારમીસી ચાલો—આરેકો મારમીસી ૧૦ ૦૮ ૨૨  
કુત્રાં મારમીસી ૦૮, મીઠાપો ( ધોડી કામ ) દેર ૨૨ કુત્રાં મારમી-  
સી ૦૮, મારોલી સાથ દેર ૦૮ કામ એકબે ( દોરે ફેરેકી ૨૨  
દેર ૩, અને એક દેર ૧, ૩૫૫ મારમીસી ૦૮, મારમીસી ૧૫૫  
મારમીસી ૦૮ ૦૮ ૦૮ ૦૮ ૦૮ ૦૮ ૦૮ ૦૮ ૦૮ ૦૮ ૦૮ ૦૮ ૦૮ ૦૮ ૦૮ ૦૮  
દેર એક સાથે મેથાં ફુંગર મારમીસી ૦૮ ૦૮ ૦૮ ૦૮ ૦૮ ૦૮ ૦૮ ૦૮ ૦૮ ૦૮ ૦૮ ૦૮ ૦૮ ૦૮ ૦૮ ૦૮

જરણીમાં બરી દેઈ જાડી રહેલો સરકો ઉપર નાંખી તે જરણીને ૧૬ દીવસ સુધી તડકામાં સુકી રાખવી.

**ખજુરની ચટણી—**કચુકા દુઝાદેલી નવી આંખલી ૦૧ રોર, ખજુર ૦૧ રોર, આદુ ૦૧ રોર, કીસમીસ ૦૧ રોર, કુંભળી (કાંઠા) ૦૧ રોર, ખીજ વખરનાં સુકાં મરચાં નવટાંક, લાલ ખાંડ ચમચા ચાર, મીઠું આઘી ચમચો, પડેલાં કાંઠા તથા ખજુર ઉપલા મઘાલા નેડે ખુબ પીસવાં, તેમાં થોડોક સરકો (શિરડીનો રસ) મેગવવો. બાદ પીસાઈ એક રસ લાલ એટલે એક પડોળા મેંની જરણીમાં બરવી, જરણીનું ઢોં મજબુત બુચથી બંધે રાખવું. થોડા ક્કાડા રહેવા દેઈ ખાવાથી સ્વાદિષ્ટ થાય છે.

**ટમેટાંની ચટણી—**પાકાં ટમેટાં રતલ ૦૧, નવી આંખલી ૦૧ રતલ, આદુ તોલા ૫, સુકાં મરચાં તોલા ૩, કીસમીસ તોલા ૫, લસણ તોલા ૧, મીઠું તોલા ૧૧, સરકો બાટલી ૦૧. પ્રથમ આંખળને સરકામાં યોગીને જરા મરમ કર્યા બાદ ખીજ લાસખુમાં મગી કઠાડવું. પછી ઉપલા ખીજ મસાલાને પાટલા પર જારીક પીસીને સરકામાં મેગવી એક પડોળા મેંની જરણીમાં બરી કંડી જમ્વામાં રહેવા દેવી.

**કુદીનાની ચટણી—**કુદીનાનાં લીલાં પાંદડાં રતલ ૦૧, લાલ મરચાં તોલા ૦૧, મીઠું નવટાંક, લાલખુ તોલા ૨૧, કાંઠા તોલા ૨, એ મધ્યાને લાડકાની ખાટણીમાં ખુબ કુદી તેમાં થોડે થોડે ૦૧ પોષ્ટ સરકો કમેરવો. ત્યારબાદ આઘી પાષ્ટ સરકો મરમ કરેલો અને ૫ કામદી લીંબુનો રસ રેડવો. તે કંડુ પડે પડોળા ઢોંની બાટલીમાં બરી લેઈ મજબુત બુચ મારવો.

**કીસમીસની ચટણી—**કીસમીસ રતલ ૧, કાંચી કેરી નંગ ૨, મીઠું ચમચો ૧, સરકો આઘી બાટલી; પ્રથમ દરેક ઝીંજને સમાડી, તથા કીસમીસના કળાયા ક્કાડી નાખી બહુજ જારીક વારી સરકો તેજ વખતે થોડે થોડે ઉમેરના જવું. એ પ્રમાણે તૈયાર થએલા મઘાલાને એક પડોળા ઢોંડાની બાટલીમાં બરી લેઈ મજબુત બુચ મારવો. પછી પંદર દીવસ રહેવા દેઈ બાદ વજાલમાં લેવાથી ખજી ઉત્તમ ચટણી થએલી જણાયે.

**બંગાળી ચરણી—**૧૧૧ રતણ સુખં મર્યાં, ૧ રતણ કાચી  
દેડી અથવા ૨ રતણ મારેજન, ૧ રતણ નરી સાથ આંગળી, ૧  
રતણ સાંતર, ૧૧૧ રતણ તાણુ આફ, ૧૧૧ રતણ લક્ષ્મી, ૧૧૧ રતણ  
દાંતીયા કદારેડી કીસમીસ, ૧ રતણ વારેલું કીડું મીઠું, ૫ બાટની  
ઉચે મર્યા, ૫દેશં મર્યાંને સરસમાં એક કથાક સુધી બીજી રા-  
ખવં. ત્યારનાદ સપગને બારીક વારી એકમ કરી એક મનગુન જુલ-  
વાળી બાટનીમાં બરી રાખવં.

**દેગાંની ચરણી—**૪ કાચા દેગાંને બારી હાથ ઊભી ૧ ર-  
મ્યાં, ચણાની ઘગ, ૪ સાથ મર્યાં ( સુખં ) વારીને ઘોડાક પીખં  
તળવં અને ૫જી સપગુ દેગા સુખં ખુન વારી તેમ ૧ ચમચો  
સરસા અથવા લીંબુનો રસ રેડવો.

**દાદેની ચરણી—**૩ ઝેલ અનિયાળાં, ૧ ઝેલ લક્ષ્મી, ૨  
ઝેલ આફ, ૨ ઝેલ મીઠું, ૨ ઝેલ કીસમીસ, ૧૧૧ ઝેલ સુખ  
સાથ મર્યા, ૧ પોષ્ટ સરસા, એ સપગને પીસી એકમ કરી  
મનગુન જુલવાળી બાટનીમાં બરી ૧૫ દિવસ તડકામાં રાખવા  
બાદ વાપરવી.

**રાષ્ટતાં બનાવવાની રીત—**રાષ્ટતાં બે જાતનાં બનાવવામાં  
આવે છે, એક બારેલું અને બીજું વચા બારેલું. બારેલાના વર્મમાં  
સપગી જાતની સારી તરકારી આવે છે, વચર બારેલાના વર્મમાં  
દેગાં, ખારેક, ખજૂર, દાસ, ખોજર કંતાલી ફુટ આવે છે. એક રીત  
રાષ્ટતાં બનાવવાની વસ્તુઓ, નવદાંક ચોખ્ખી રાઈ લેવી, અને તેને  
સડેલ મરમ પાણીમાં બીજીને તડકામાં સુકવવી, ૫જી તેને મર-  
ડીને હાથા ઠાળી નાખી હાથ એડે ખુન બારીક વાટવી. ત્યારનાદ  
બજાર દહીં થઈ તેમાં વારેલી રાષ્ટને નાંખી ખુન શીશુલી એક રમ  
થાપ એટલે તેમાં ને ચીખતું રાખતું કરતું દોષ તેને આ મેગવ-  
ણીમાં મેગવી નાંખી તેમાં સરા પેસાભાર મીઠું નાંખી તરકાક છર  
વાડીને નાંખતું અને તેને એક મારીના અમર કથાક કરેલા વાસ-  
કમાં બરતું.

રાષ્ટતાં બનાવવાની ચીજમાં બારેલું કરતું દોષ તો બારીને  
મરડી નાંખી મસાલામાં મેગરતું અને વચર બારેલી ચીજને ઢીંજી



( ખમણું ) નાખી મચાણામાં મેળવું. સાર્થતાં, કેરી, દૂધી, ડાણુ અને ઠાકડી વીંચેરેનાં બને છે અને તેની કૃતી ઉપર જણાવ્યા મુજબ એ પ્રકારમાંથી ગમે તે જલતનાં કરવામાં આવે છે.

## મશાણા ખનાવવાની રીત.

મશાણા કઢીનો—૨ ઐંસ દળદર, ૧ ઐંસ ધાણા, ૦૧ ઐંસ મુદ, પાવતીમાર તજ, ૦૧૧ ઐંસ સાસ મરચાં, ૦૧૧ ઐંસ ઠાગાં મરી, એ આનીમાર સર્વિંગ તથા જાવંચી, પાવતીમાર ચણ-ખાન, ૦૧૧ ઐંસ જલવરંગ, ૧૧૧ ઐંસ વરીઆળી, આ સધળાંને બારીક ખાંડીને દળી નાંખી સુકવી જાડવીમાં બરવું. બીજો મશા-ણા—૪ ઐંસ દળદર, ૪ ઐંસ ધાણા, ૪ ઐંસ ઠાગાં મરી, ૩ ઐંસ મેથી, ૨ ઐંસ મુદ, ૧ ઐંસ છર, ૧ ઐંસ મેખા, ૦૧૧ ઐંસ સાસ મરચાં, ૦૧૧ ઐંસ છલાવચી એ સધળી ચીજો ખાંડી દળીને બરી રાખવો.

મશાણા દાડનો—૩મળનાં કુચ, યુષ્માળનાં કુચ, વાગો, વરી-આળી, ધાણા, જેડીમખ, કૃષીજન, જટામંડી, સુખડનો વડો, કપુર કાયલી, પડુસા, તમાલજવ, મોટી દરડે, તજ, સર્વિંગ, કેમર, સાકર, છલાવચી, મેખાંબીની હાસ, જાગાદી. આવા મચાણાથી દાડનો, કૃષી-નાનો, હાસનાનો, યુષ્માળ, મદુડાં વીંચેરેનો દાડ વાવ છે.

મશાણા સાડો—૧ તોલો ધાણા, ૧ તોલો છર, ૧ તોલો મરી, ૦૧૧ તોલો સાસ મરચાં, ૨ તોલો દળદર, ઉજવી ચીજો પેડીની ધારા અને છરાને જરાક રોકવાં અને જાડીતને તડકે સુકવી તમામ ચીજ ખાંડી બારીક કરી બરી રાખવો.

મશાણા ગરમ—૬લાવચી, સર્વિંગ, તજ, જલવરંગ, જલવંચી, છર, મરી, ઠાવછર, આ મધળાંને સરખા બાંધે લેખ તડકે સુકવી જા-રીક ખાંડી બરી રાખવો.

મશાણા ચીખાનો—છર તોલો ૦૧, સર્વિંગ તોલો ૦૧, આખા છલાવચી તોલો ૦૧, જમના કકડ તોલો ૦૧, ઠાગાં મરી તોલો ૦૧,

ખાદિઆખુ તોલો ના એ બધાને રેઝણીને આચરે બે જાણી (આદરે) ચોખા હંધવામાં તે નાંખવો.

મરણીયા મેજાને—જામનનાં મીઠા હોદેલાં નવરાં, ૫૨નાં નવરાં, ગાંધીની નવરાં, કાકર નવરાં, ૧૪૫મી ઘણા બોખના કરેલા તોલો ૧: એ મરણીયા ૧૫૫ ૫૫ જાતની મીઠાજ બનાવવી હોય નો તેમાં નાંખવો. ( આ મરણીયાના પ્રમાણનો આધાર ૩૬ નંબી ૫૫ બનાવનારની મરજી ઉપર છે. )

ફેક વીક્ટોરીયા બનાવવાની રીત—૧ ૨૧૪ મેટો, ૨૧૧ ૨૧૪ માખણ, ૧ ૨૧૪ જુઝાખાંડ, ના ૨૧૪ સંગા અને લીજુની માલ, ૧૧ ૨૧૪ મીઠી ખાલમ, ૧૧ ૨૧૪ ઘણા, ૧ ૨૧૪ જલ્દાર, ૧ ૨૧૪ જલ્દારી, ૧૨ ઉડાની ઘણ, ૧ ઉડાની કોટી ના પોલ્ટ માખણ, ૧૧ પોલ્ટ ઘણા જાતુ કોટી કુપ અને એક મખચો એક ના ૧૪૫૨ વેદર આરાને સારી પો કુપવે, ખાંડની બૂટી કરી, સંગા તથા લીજુની બાકી પાવડા મગસિયો કરી, જામને હોલી તેની ૫૫ કીચી કાલસિયો કરી, કાલ કુટી તથા સારી લેવી. જલ્દારને જામણી તૈયાર થાખજું. જલ્દારીનો બૂટી કરવો. ઉડાની ઘણ તથા કોટીને જુડી જુડી કેગવળી. માખણ તાલુ લેવું. એ પ્રમાણે સ- પ્રમાણે વસાણાં તૈયાર કર્યા પછી એ ઘણી ખાંડ મરણીયાને મેજવણે, ૫૫ માખણ અને કુપને એક કુપ કરવું. જલ્દારીને ૫૫ મે ૫૫ ૫૫ મા- ઘણી મેજવણીયા રેડી ખાજીનાં વસાણાં તેમાં નાંખી તેમ. આપી ૧- લાક સારી પો કાલસિયો એક રસ કરવું. તૈયારના ૧૩ બનાવનાની રીતમાં કારી પો માખણ કોપડી તેની ખાંડ એક પ્રમાણે માખણ કોપડીએ એક કામળ પાવડા, અને ૫૫ તેમાં ઉપરી મેજવણી રે- ડીને મખમ મરણી બૂટી ઉપર ૧૧ થી ૨ કલાક રોકવું.

ફેક સાદુ અને સરસુ—૧૧ ૨૧૪ ૫૩નો આરો, ના ૨૧૪ માખણ, ૧૧ ૨૧૪ કીચીમીઠ, ના ૨૧૪ ખાંડ, ૧ ઉડા, ૧ ૫૫મી હો- પ્રમાણ, અને ના પોલ્ટ કુપ લેક પ્રમાણ કુપને ૨૨૫ કરીને મર- સોડાને જોખવાવે, ત્યાર પછી કપડાને મેજવી નાંખીને ૫૫ બૂટી ઉપર રોકાવ મુકવું.

ફેક નાતાલિયું—કારો ચારેલો કુપ મેલો ૨૧૪ ૫, તાલુ મા-

ખજી રતઝ ૨, ઝીણી દાણ રતઝ ૫, ( એ દાણને પડેલાં ચોખ્ખો કરી ઘોછને ચુલા આગળ સુકવતી ) વિજાવતી સહેદ વાટેથી સાકર અથવા ખાંડ રતઝ ૧૫, જલદરગ ૨, તાજાં ઘાં ૧૮ તેમાંથી ઇંદાની દાગ તથા સહેતીને જુદા જુદા વામજમાં રાખતી. છેલ્લેથી જલમની મીઠા રતઝ ૧, અને ઘોડુ ચુલામનું પાણી નાંખી ઝીણી વાટતી. ૫જી યોરે પીધેથી બીજોગની છાત રતઝ ૨ તથા ઓરેંજની યોરે પીધેથી છાત રતઝ ૨, મેહને ઝીણી ઝીણી કાપતી અને યોરે તજ, જલદરગી કચીંગને બારીક બૂંધા લેવો. બનાવવાની કૃતિ-પ્રથમ વિજાવતી સાકર અથવા ખાંડને માખણમાં મેગતી દય મિનિટ સુધી મેગવા કરવું. ૫જી ઇંદાની દાગ તથા સહેતી જુદી જુદી સારી પેટે કુંડીને માખણમાં મેગતી રેવાં. મેદો, જલદરગ, જલદરગી, તજ, વિમેરેનો બૂંધા નાંખી બપોલે આઠરે આઠધો કલાક સુધી બારી પેટે મેગવવું. ઘોડી ઘોડી તેમાં દાણ, જાદામ, ઓરેંજ તથા બીજોગની છાત નાખતા મેગવતા જવું. અને તેમાં બા પોષ્ટ વાદન અથવા ખાન્ડી અથવા સેરી વાદન નાંખતાં. ૫જી કેક બનાવવાના રીતનાં પતરાનાં બીજાંમાં માખણ સમાડી અંદર માખણ ચોપડેલા કાગળનું ભેરવું ૫૩ કરી થમજમ પેલ્લે તાગડો ભગવ તથા સુધી તે મેગવખી બરતી (કારણ કે તે રોડનાં કુમળો) અને તેના ખોડા ઉપર કામગી મુખી એક મધ્યમ બટ્ટીમાં ચાર પાંચ કલાક સેકવા મુકવું, ૫જી તે જગી ૪ જલ તેની સંભાળ રાખતી. ૫જી ઇંદાની સહેતીને એક વામજમાં નાંખી અઢધો કલાક સુધી કાંચકાવતી. તેમાં ખાંડ રોર બા તથા ઘોડેક કીચુને રમ નાંખી મેગવતી. જ્યારે કેક રોડાંને નૈવાર થયા આવે કે જલદર કદાકી છીના જાનાએ આઠરે ૫૩ દય જલું ૫૩ કરી તેની ઉપર મમે તેની નકલી પાડી પીંખી બટ્ટીમાં પાણું મુકવું. ઉપરની સહેતીની મેગવખી કાંજ થાય એટલે જલદર કાઢી કામમાં લેવું.

## બીસકીટ બનાવવાની રીત.

મુઠના બીસકીટ બનાવવાની રીત—૨ રતઝ આરો, ૩ આમ માખણ, ૩ આંધ જાગીક કરેલી ખાંડ, અને ૨ આંધ જાગીક કોથી સુક; આ અથવાને એક રમ્મ કરી મુઠાં અને ૫જી મેગવખીને બીસકીટને જામથી બીસકીટના આકારના કામ કાપી કદાવતા, ત્યાર ૫જી બીસકીટને એક મધ્યમ બટ્ટીમાં રીસક, રમ અને કરી થએલ જખાજ ત્યાંમુખી મેકવું.

વાહન બીસકીટ—વા રતલ ખારો, ૪ ઔંસ માખણ, ૪ ઔંસ સરોત ખાંડ, ૨ ટિંકા, ૧ કાચ મરનોનેટ ઓર એમેનીયા, અને સોન વાહન બનાં મુખી મેઝવણી નરમ થાય એટલો નાંખરો. આ સપાળને ગુંદો ગ્લાસથી કાઢા કાપી કઢાડવા અને ૫છી બફીમાં સેકવાં.

પિસ્તાનાં બીસકીટ—સારો ૫ડનો આરો રતલ ૧, સરોત ખાંડ રતલ ૧, કીણું કોલાં પિસ્તાં વા રતલ, ટિંકાની કાચ દાગ ૨૦ ની, પ્રથમ ખાંડ તથા ટિંકાની દાગને એક વામણમાં નાંખી ચમચાએ દરી ખુબ મેઝવણું. ૫છી તેમાં પિસ્તાં તથા આરો નાંખીને સારી પો મેઝવી દેહ એક દેહ કડા પસાવવા મેઢા વાગડમાં મધ્યમ મરમીવાગી બફીમાં સેકવા મુકવાં અને દેહ પોથી ચતીરો આકારતો કાપી કાઢવી.

વેદર બીસકીટ—૫ડનો મેરો ૧ રતલ, ચાલેલી ખાંડ ૪ ઔંસ, માખણ ૨ ઔંસ, એ બધાને એક વાસણમાં નાખી તે રોટલીના આડા તેનું નરમ થાય ત્યાંમુખી દુધ નાંખી ખુબ ગુંદો નૈમણ જનાવેલા કોટને વેચકુરડે પાતળી રોટલી જનાવવી. ૫છી બીસકીટના આકારમાં કાઢા કાપી મધ્યમ અગ્નિવાગે બફીમાં રોટલા મુકવાં.

સોન બીસકીટ—૧ રતલ મેરો, ૧ ટાંકાની દાગ, ૨ ઔંસ ખાંડ, એ બધાને મેઝવીને આરો ચામણી સેકાવ તેટલું દુધ મેઝવીને ૫છો વજન મુખી મજગી એકવ કુંડું, ૫છી તેની બીસકીટના આકારની પોળી રોટલી વણવી અને ૫છી તેના બીસકીટના આકારના કાઢા કાપી ૫તરાં ઉપર મુખી બફીમાં રોટી કાઢવાં.

ફીંગર બીસકીટ—૩ રતલ મેરો, વા રતલ ચાલેલી ખાંડ, વા રતલ માખણ અને લોંબુચ એસેન્સ (અર્ક) નાં ચેલેલીમાં એ બધાને મેઝવી નાંખી આરો મજગીને કાંજ વણી ચામણ તેટલું દુધ રોટી કાપી પો મજગી. ૫છી તેની કાંચી થાકીએ: ૧જો કાઢવી અને તે થાકીએના પાંચ પંચ અંચલ લોંબા કાઢા કાપી કાઢવી ૫તરાં ઉપર મુખી બફીમાં ૫ઝાવી કાઢવાં.

આડિંદ ( ચાખાની મીઠાઈ ) જનાવવાની રીત—જોના ચેખાને આરો દેર ૨, ખાંડ દેર ૨, થીલ નરમ ૨, પી દેર ૧,

પડેશે આડે, ખાંડ અને નારીઝિંગનું કાપર જમજી કાંડેકું ૬૫ મેગી  
સુકા ઉપર મુઠી નીચે જમનું કરું. તેમાં પંજી થી નાંખી પી કું.  
પી ત્યાં સુધી પુરવા કરું. પંજી તેને નીચે ઉતારી ચોખ્ખા ખુમવામાં  
નાંખીને સરખું પાથરું. અને તેના ઉપર જરામ, દાણ તગીને જમરા  
વરી તથા ના તેલો ધજાવથી દાણ વાડીને જમરાવરા. પંજી છરીતે  
કાપા કરી કચા દેનાં તેવાર વાવ છે.

કાફીનો રીસો—ના રવજ ઉચી કાંડી દોઢી મધ તેને  
પોઈન્ટ પાણીમાં નાંખી ૧ પોઈન્ટ પાણી નાખી રહે ત્યાં સુધી ખુમ  
જકાગરી. પંજી પાણી કંડુ પાડી સાર વામજમાં નાંખીને તેમાં સોફ  
ખાંડ નાંખી તેનો ઘટ ધીરે જતારશે, ધીરે કંડો પડવા પંજી નાટ  
લીમાં મરી મજાનુ નુચ મારશે. એ એક પ્યાલુ કાફી જતારતી રોખ  
તો આ ધીરામંથી એ સમયા લેઈ તેમાં ઉજમનું પાણી નાંખી ૬૫  
કનેરી કપોચમાં ભેરી.

ઝોપરા પાક—જમજેનું બોપડ જરોર લેઈ પંજી દોઢી મેગી  
ખાડતી સાર તારી ચામખી કરી તેમાં જમજેનું બોપડ મેગી નાંખી  
કાવથી દાણા જમગતી એક ઘાળમાં નાંખી સરખું પાથરી કાફી રેનું  
પંજી તેના છરીથી જલુ જલુ અંગળના કામ કાઢી કાઢા.

ખાખાં જનાવવાની રીત—પાંતો આકાનો ચોખ્ખો રો  
૧૫ રો, પોએલા ચોખ્ખો આડે ૧૫ રો, ભેંમનું ચોખ્ખુ થી ૩  
રો, પડેલાં થઈતા મારને થોડું થોડું પાણી નાંખી ખૂમ જમગશે. મજ  
ગવામાં થમે જમન માગે, કારણ જેમ વધુ મજગવામાં આવે  
તેમ ખાખાં વધુ મારા વાવ છે. પંજી નાંધેલા આકાનો એક મેગી  
જનાતી એક પ્યાલુએ મૂકી રાખશે. પંજી એક કવોરમાં પોએલા  
ચોખ્ખો આડે નાંખી કાજા થોમંથી થોડું થોડું નાંખી આકાને ખૂમ  
જમગી તેનું મેંજુ જતારું. જેટલું ખરે તેટલું રાખ થોડીજ જમ  
મજાને મેંજુ જતારું. પંજી તેનો ચોગો જતારશે. તારવાડ એક  
ખુમપે: લેકને કપો વાળી જોના ચોખ્ખો જગ કોગે આડે જમરાતી  
પાણીવાળા દાણ કરી પેરે કાંડા લેકનો ચોગો કાપી રોડથી  
જનાવવાની પેઠે પડેલા કરશે, તે ઉપર ઉપરનો મેંજુનો આકા  
જામ લેઈ તે ઉપર મુઠી ફરવાથી કરશે વાળી લેખ જામ જન (૧૧)  
દોઢી પાઈ પ્રવાળે ચોગા કરીને રેખજીથી જળી કાઢાવા કમુડી વખતે  
રેખજીને જામ ચોખ્ખો કરી જામ પંજી તેમાં અંજીને કરી ખાખાં

૧ કુખના ધીમાં તરો કાઢવા, જલુ તરવી રેડા સંભાળ સંભરી  
માળાં લાલ થઈ જાય નહીં, તેના કપર આર તારી ચાલણી  
તારી દોષ તો ચલાવરી.

ખોડનાં રમકડાં જનાવવાં—જનાસાં જનાવવાની રીત પ્રમા-  
ની ચાલણી જનારી જે આકારનાં રમકડાં જનાવવાં દોષ તે આકાર-  
નાં ખીનામાં રેડવાથી આકાર નેવાર દ્યાર છે, જલુ નહર રમકડાં  
તે પાંચ તારની ચાલણી જોઈએ.

ધડના રવાની ખીર જનાવવી—ધડના રશે ના દેર,  
ધડ ૧ દેર, બોખરા કોથા જનાવવીના ઘણાં દોષો ના તથા  
દશાજ ૧ એક કોથ પ્રથમ રશે તથા ધાણીને સાથે મેનરી મુઠા  
જર મુઠાં. અને કાંચે ૪૩ ત્યાં મુધી તેને પુરવા કરવું. જ્યાંમુધી  
તો ધાણીને જાણે થાય ત્યાં મુધી તેમાં કુધ તથા ખાંડ નાંખ્યા  
તરી. કાંચે પાયાનું જાણાય એટલે તેને જોઈ કનારી તેમાં કંઠાવ-  
વીના ઘણાં તથા જનાવવા નાંખી મુઠી એક રહ કરવું એટલે ધડની  
ખીર નેવાર થશે.

‘ મુસકાંદ ( મસીરાકરી )—એક જનાવવાનું લાળાં કુસની  
પોખરીએ ખરજમાં નાખી મુઠી તેમાં ૩ જલુ રતલ મેખી ખાંડ  
નાંખી રીધી ખરજ રી મેડીને એક રમ કરી નાંખવ. આ મુસકાંદ  
જેમ કુસની થઈ જાય છે તેમ કુખમાં થશે છે. ખાર તેને રીતના  
સામગ્રીમાં કરી રાખશે.

પેખર જનાવવાની રીત—એક દેર મેંઘાને ના દેર ધીમાં  
મેંઘ દોડા ધાણીમાં કાણુ જાણીને મેંઘા કરશે. અને તેને એક  
સામગ્રીમાં નાંખી તેના કપર કના જાણીથી ધાર કરી કેનરશે. એવી  
રીતે કના જાણીથી ધાર કરી જાણકુઆ જનાવવાના ખીર તેવું  
જનાવવું. તાર ના એક પેંણ ( કાંચ ) થી એક દેર થી પુડીને  
તો જુન તાપ રીતે કાણુ નેવાર કોંઈ ખીર એક કાંચીઆ જાણી  
દેર પાંદર રાત્રી થોડાં રાત્રી, તે તરિને કાંચે જાણે તેને ફેરવીને  
કાંચાવી નવાર કાણી, આજાણી નેવાર સમેચી આર તારી ખાંડની  
ચાલણીમાં મેંઘા કાણુ. એવી રીતે એક એક તરિને ચાલણીમાં  
મેંઘા કાણવ.



તેમાં ઉપમે તમામ જૂઠા નાંખી દેવો, અને તેમાંનું સપત્તું પાણી  
જગ્ન જવા દેવું અને પી ઉપર આવે ત્યાં સુધી હલાવ હલાવ કરવું  
ત્યાર પછી તેમાં મેવાનો સપત્તો મસાકો નાખી ઉપર તળે કરી મેગરી  
તેને નીચે ઉતારી પાણું અને જળી તે ઉપર સ્થાવરી લરીમ તથા  
અવરજની ખડિયી જૂઠી મમરાવરી.

## મુકરણ ૧૧.

વહેપારીઓને ઉપયોગના ખાસ હુન્નરો.

અમરનત્તી—આ જાગવાની ખુદબોદાર ચીજ મુખ્ય કરી પુના,  
મકામ વીમેરે સપત્તોએ સારી ઉચી જાતની જનાવવામાં આવે છે. અને  
તેને જનાવવાની કૃતી નીચે મુજબ છે. (૧) નામરમોથ, તમ, નખમે,  
ફૂજામાર, લોખાન, તમર, વીરજુવાળો એ સપત્તું ચાર ભાગ, ક્યોરો,  
મુઘામની કળી, ધડલા, મુમગ, રમાપુલ એ મધું બે ભાગ, ચંદન ૧૦ ભાગ,  
શીલાજીત ૨૨ ભાગ, મેદાલકડી ૧૦ ભાગ, કસ્તૂરી ૧૦ ભાગ, એ પ્રમાણે  
કસ્તૂરી અને શીલાજીત સિવાયની તમામ ચીજ ખાંડી કપડાપી માગી  
કાઢવું ત્યાર તેમાં કસ્તૂરી મેગરી ત્યારમાર શીલાજીત મેગવરો. તેમાં  
ચીકાસ લાવવા માટે પોડોક મોગ મેગરી ખુબ મોગવું. એક છવ  
ધામ એટલે વાંસની મગાઓ ઉપર ચારાસી સુકવરી એટલે અમરનત્તી  
ઉચી જાતની તૈયાર કરી. (૨) લોખાનનો લોદ શેર ૧, નખમે લોક  
જા, મુઘામવગી શેર ૧૧, શીલાજીત લોક ૨૧, મોથ શેર ૧૧,  
સિલાજીત શેર ૧૧, મધ શેર ૧૧, વીરજુવાળો શેર ૧૧, જાલી લોક ૨૧,  
મોગ લોક ૨૧, જડાખાંડો લોક ૬, ચંદનનો જૂઠો શેર ૧, સાકર શેર  
૧૧, કસ્તૂરી ૮ માસા, એ સપત્તી ચીજે ચારીક ખાંડી પાછળથી  
કસ્તૂરી મેગરી મધમાં અમરનત્તી ઉપરની કૃતી પ્રમાણે જનાવરી. (૩)  
મચીઆઝીરી મુખક શેર ૧૧, ફૂજામાર (માલો અમર) શેર ૧૧, દેવદાર  
ચુનો ૧ અપોગ, ધડલા તોલો ૧, જાલી તોલો ૨, નખમા તોલો ૫,  
મધ તોલો ૬, લોખાન કાઠીચો તોલો ૫, કસ્તૂરી તોલો ૧૧, મુમગ  
તોલો ૨, મેદાલકડી તોલો ૨, સાકર તોલો ૫, કસ્તૂરી તોલો ૧૧, અંબર  
તોલો ૧૧, માસોર કસ્તૂરી, અંબર સિવાયની ચીજે ખાંડી વલ્લમાગ  
કરી શીલાજીતના પાણીથી નાંખી અંદર કસ્તૂરી અંબરને મેગરી ખુબ





**મુક્તાલ જનાવવાનો રીત—**એક દર યોજાને સુવરા, ૫૫૧ તેને દારી સંયોગનું જણી હી તેમં હોદ જાપી ચોગા જનાવવા. તે ૭૫૩ે સુધી જનિયા સામગ્રને ખંડી જારીક કરેલા ૫ હીર સુધમાં જાપી નાંખો જોગવવા, ૫૫૧ જાજીથી જજાગી હારવા એ પ્રમાણે ચાર પાંચ વખત કરવાયા સારો કુલાક નેવાર લાગ એટલે તેમાં ૫૫૫૫૫૫ ૨ લોલા નાંખો જાજીથી જાપી ચોગા જનારી ૭૫૩ે સુધી ૫૫૧ ૫૫૫ ૫૫૫૫ સામગ્રા રીત ન ના ચુકુને પાજીમાં હોગા જાપી સારેલા કાલમ: ચોગા જાપી નાંખો મેજર' સુવરા, જે મારો નુગલ લાવેરા લોલ તે જનનન સામગ્રા રીત ના તે હોલો હી ચાર પાંચ વખત મેજરી મેજરીને સુવરાથી સરમ મુલાલ નેવાર થરી

**હલકી જાગનો મુક્તાલ નેવાર કરવાની રીત—**ઉપર લખ્યા ચોખા હીરાય, જુવાર અને તપખીર ( મોત બાદા તેથી ૫૫૫ ૬ તે) ઉપર પ્રમાણે કામમા મેવાથી નાખારજુ મુલાલ નેવાર લાગ તે.

**૪ મસી જનાવવાની રીત—**ધીમગનું કુ. લોલા ૧, ૫૫૫૫૫૫ લોલા ૧, હિમસલો લોલા ૧૨, વ.હાપુર લોલા ૪, નાનામેર લોલા ૧, માના લોલા ૮ એ રીતે ચોખે લખ જારીક ખંડી વલ્લમાગ હી રાખી મુગો. ૫ જમો નેવા: ૨૫. તેને દરજુ ૫૫૩ે હને ૫૫૫૫૫ ૫૫૫૫ ૫૫ ૫૫ ૫૫૫૫ કરે છે.

**અખોલ જનાવવાની રીત—**૫૭૫, વીરજાગે, ૪૫-મ-મલી. સુખા એ દરે: યાંજ દમ દમ લોલા લેરી. નાનામેવા નોલા ૨૦, હિર પ્રાક ૨, કલુરી લાલ ૧ અને જરવો જરવન, લલાવથી એ પ્રણે એક એક તોલો. એ દમ વસુને જારીક ચાલી સારી પેડે હુંડી મુલતનો એક ૫૮ દેવો જાપી તેને હીરપોષમાં લેવુ. હીદ કેવ-કાનો હોદ ૫ જામ, કપુરામલી ૧ જામ એ ખેને એમાં હી જારીક હોદ હી સુખે ચારી લેવો. તેને સાધારજુ અવાનો લાલ ખારી તે રાખી મુગો. આ દમથી જતનો અખીય ૫૫૫ છે.

**હીંકણી જનાવવાની રીત—**ખામ અને સાલ ૨ મનં તમા-જનાં પાંડાં લેહને તમામાં સુવરા, તે સુધામ કાંજુ લાલ એટલે તેનો મૂલ્ય હીને લેખેલ. તેથી જાણવો હાલી નાંખરી, ત્યાર ૫૫૧ કીણા દમમાં પાણીને અખીય ઉપર લોકુ. એટલે તેમાંથી મારી નીકળી જાપી તમાકુ સ્વચ્છ લવા ૫૫૧ તે જણોમાં પધાગરી, ત્યાર



૭મી માટે મીઠી કાપડ બનાવવાની રીત—૧ એક કાપડી રાત્રી પાતળા કાપડ કરી નાા મોંસ દરપેનટાકનમાં પથાગી નરમ કરવા અને તેમાં ૩ પેન્ડ અગથીનું ઉકાળેલું તેલ મેગવી ત્રણ કલાક સુધી ધીમા તાપ ઉપર મુકવું. એટલે ઓગળી જશે. મરોનર ઓગળી રહે એટલે ૬ પેન્ડ અગથીનું નેચ, ૧૫૫ પેન્ડ મડાગા કોમ મેગવી દેવ. બધું ઉકાળાને એકસઠા થઈ પાતળું થાય ત્યાં સુધી ઉકાળવું. આ વોલરપુર હાથે વાગ્નીક તૈયાર થયું, તેને ઠામના વાસણમાં ભરી રાખવું. પછી જેમ જેમ જોઈએ તેમ તેમ લેઈ રમ કરી કપડા ઉપર લગાવવું. દાઢ ને વોલરપુર હાથેના બને છે તે આ વાગ્નીકની આગે છે, તે લોશાએ આ દેહમાં પણ આ માન-તને કુનર કરવો જોઈએ કે દેહને જોઈએ તેવો લાભ થાય.

પીળા મીઠુને સહેત બનાવવાની રીત—૯મી મીઠુને એક વાસણમાં નાંખી તાવવું, તેને વાગવા દેવું નહીં. પછી તેમાં જસતની રાખીઓના તળીયા પાણીયા કીનવો બેગવા નેપા તળીએ પાતળો પડ ચાડી તેને તાકે સુકી ઉપેડી લેવું એ પ્રમાણે કરવાથી સહેત મીઠુ બની જશે.

ફુલની સુકી બનાવવાની રીત—૨ પાકન્દ ફુલને ૧ અ-પીગ પાણી સાથે મેગવી નાંખી તેને ચુલા ઉપર ધીમે ધીમે રમ કરવું. તેને હથાવું બધે રાખવું નહીં; બ્યારે તેમાંના પોણા કામ વરાગ થઈ ઉડી જાય ત્યારે તેમાં એક રતલ ખડ લઈ થોડે થોડે નાંખી મેગવી સારી થોડે દલાવતા મુકું. ખાંડ મરોનર મગી રહે એટલે તેને એક રાખીમાં સારી નાંખી એક બૂડી ઉપર સુકાવા મુકવી તે સુકાઈ કાજુ થાય એટલે તેની બૂડી કરવી. તેને જનના સુધી સારા ઠામના હુચવાગા વાસણમાં ભરી રાખવી. આ બૂડી ચાક કરી માટે મુસારીમાં ધણી ઉપયોગી થઈ પડે છે, પણ દલાઈ થવા છતાં જમડવા પામવી નથી.

બનાવથી સ્વેદો બનાવવાની રીત—નારીઃ કાળી રેતી ૪૧ કામ, કામળ ૪ કામ, બેષતેલ ૫ કામ એ બે ચીજો એકી કરી ખુબ મુલવી. પછી બધી સમાવવા જેવું પાતળું થાય એટલું તેમાં સ્પીરીટ બોર દરપેનટાકન નાંખી કામળના પાતળા પુદા (પેરનોઈ) ને જસતી તેનો લેઈ કરવો. તે સુકાવા પછી બીજી વખત તથા ત્રીજી વખત એ પ્રમાણે સમાવી સુકાવ એટલે એક કપ-ડાનો મોટો કાકો સ્પીરીટ બોર દરપેનટાકનમાં બીનવી તે પુદા

ઉપર ફેરવે અને તે પર લગાડેલું શીંગલ બધી જગ્યાએ સરખીરીને સામે અને સદાઈ આવે તેમ કરવું. એવી રીતે બામવા તુટવાની બર્બ-વીનાની અને પેનથી લખી સકાય તેવી સ્લેટ તૈયાર થાય છે.

**પેન્સીલ બનાવવાની રીત—**૧૪ મેગેને માટીના પાકા વાસણમાં રાખી ખુબ મરમ કરવું. બ્યારે લાકડોળ થાય ત્યારે કાઠીને ટાકુ કરવું. ૫જી તેને પાતળું કરીને “સાફિનફન” નામનું એક લાકડુ ધાવ છે તેમાં રાખે તો પેન્સીલ તૈયાર થશે.

**પેન્સીલ બનાવવાની બીજી રીત—**સીમુતપા પુરબે નન્નેને મેગવીને ગાળ્યા ૫જી ને લાકડામાં પાત્ર તો પેન્સીલ થાય.

**કામગીર પાનની નકલ ઉતારે તેવો બનાવવાની રીત—**દીવાથી પાડેલા કામગીરે ખીડા તેવથી થુંદી એક ફાસેન કપાલ ઉપર લઇ એક સ્લેટ પાતળા કામગીની એક નાણુ થુંદીને સમાવવું. તે કામગીરો ઉપયોગ એવી રીતે કરે તો કે કોરી બાણુ ઉપર રાખી કામગીરવાળા બામ નીચે કરે કામગીર રાખી. ઉપર કરે કામગીર મુખી પેન્સીલના ઝરા જેર લઇ લખવાથી નીચેના કામગીમાં નકલ ઉતરે છે.

**કાથો બનાવવાની રીત—**કાથો જેર નામના ગ્રાહમાંથી થાય છે. તેના મગો કાથો તૈયાર કરવાવાળો પ્રથમ ગાડના થડનો પેગવો એક શીડનો થતાં તેને કાથો બનાવવા લાખાની લાકડામાં બારેલું મણે છે. આવવા ગાડને કાપી તેના ૩ શીડના કપડા કરે છે. કપડે કોઠાએ છેક થડમાં છીડ પાડી ને કાથો બનાવવા લાખાનું બન્નું છે કે નહિ ન ૧૫.૫ છે. ૨૫ થી ૩૦ વર્ગનું ગાડ કાથો બનાવવા માટે તેના વર્ગનું ગણાય છે. અને તેના મામા ઉપર મોટા રમંતી ગોળા કાઠીએ એમ કોણી વચારે બજામ ને પ્રમાણમાં કાથો કોણી વધે તો બનશે તે નથી કરે છે. છામ અને તેના અંદરનું મોટા લાકડું નિરૂપણી બજામ નાંખી લઇ અંદરના કાથા મામાના નાના કપડા કરે છે. ગુજરાતમાં ફેરવે કોઠાએ નહિ કાપનાં તેની કામગીરો કાપી કાઠી તેનો કાથો બનાવે છે. કાથો બનાવવાની બજામી રમના અબલમ દાય છે. બજામ એક નાણુ કાકડાં બજામનાં ધાવવા માટે ગાડાર રાખી ત્વ નાણુ મજામી સિંચી દોવ છે. ઉપરની નાણુ બજામી અબલમ પ્રમાણમાં ચાર કે ૭ માકડાં (દાઃમાં) જુદા જુદા મોડા મોડાવા તેમ નાકામાં સખી બીજી તખ્તમ નાણુ મખ કરેલી દોવ છે. કપડે કે બજામી દેખા સખે ચાલે સરખો થાય. તેવી

તેરી રીતે નાંધેલી બહી ઉપર જે માલમાં મુજરામાં આવે તેમાં પાણી અને ખેસના સાકાના ત્રીણા કાઢી જરી ખુબ ઉઘાલે છે, તે કાઢી પાણી બહુ થાય ત્યાં સુધીમાં જુના કાકા અંદરથી કાઢી લેઈ નવા પુરે છે. એમ અચાર નવાર કામ ચાલુ રાખતાં ઉંચક જાડા થએલા રહેને કાઢી લેઈ જીભ વાસણમાં નાંખે છે ત્યાં કાઢી જતાં કાકા રમ બેસે છે. અને પાનના બીડામાં આવડાને સફેદ કાપે પછુ પછુ કાઢી દિલ્લિસ્તાનમાં જનાવવામાં આવે છે. આ કાપે જનાવવાની રીત કાકા કાપા જેવીજ પછુ તેની બહી ઇ.વ.કામ જનાવવી બેઠે. તેમજ કાપે જનાવવાને સાકા કાપે પછુ કાકાને બેઠે.

મુજરાનમાં ફેજુવારી મહીનામાં તે મે સુધી કાપે જનાવવાને ઉદ્દેશ થાય છે. ત્યાં આ કામ કાઢી કોઈ જાગરે છે, તેની રીત ઉપરથી તાન જુદીજ છે. પ્રથમ ખેસના કાકાની કામના તેમાં લાગે તેને હાલી તેના કાકા કાકે છે, અને પછી તેને માગીના વાસણમાં પાણી નાખી રાકે છે. પછે વખત રીકાળા પછી જ્યારે પાણી બહુ થાય ત્યાં જીભ તૈયાર ખાકાઓમાં જીભ માગીનાં વાસણ રાખી તેના મેં ઉપર રોપથી કાપેથી હોય છે તેમ નાખી દે છે. એટલે કાકા ઉપર રહી ચોક્કસ રમ નીચેના વાસણમાં પડે છે તેને પાંદડાં પર નાંખી પછી કાકે છે. આ પ્રમાણે કાપે તૈયાર કરવામાં આવે છે.

એળીયા જનાવવાની રીત—ફરંગના હોદને જનાવવામાં પ્રેસમાં કાપી કાકાથી જે રમ નિકળે છે તેને જુનાના નાંધેલા ખાકાઓમાં અથવા કામના પડેલા ખાકા વાસણમાં રાકી સુકાવવા દે છે જેથી સુકાવે તેનાં પડાં જાડો એવાયે તૈયાર થાય છે.

જેડીમધના રીતિ જનાવવાની રીત—જેડીમધનું મુઠક ચાર પાંચ વર્ષનું જવા રીસાય અર્થ કાકાને થોમ થનું નથી. સુપારે ૧૦૦ રાવ વખતના મુઠીમાંથી ૧૬ રાવ અર્થ નિકળે છે. જેડીમધનાં મુઠીમાં લાગીને તેના જેવાર અંગેજ વનાવવા કાકા કરીને તે પાણીમાં નાંખી ખુબ કાકા ખાંડણીમાં ખાંડે છે. એ લોટ થએલાં મુઠીમાં એ વાસણમાં નાંખી ૨૪ કલાક સુધી અંગેજી પાવડું. પછી તેને વજનમાં નાંખી કાપથી સર્વે રસ કાઢી લેવો. એ પ્રમાણે જનાવવાની તથા રસ કાકાની રીત તે મુઠીમાં ઉપર ખેસાર ચાર કરી પડે છે; અને જે રસ નીચે તે માગી રીત મુઠે ચાવવો. પછીવાર



માટે તેથી આસપાસ નવચાવરની ઠાઠીએનો મુકા નેમારો છે. વાસબુના મોં ઉપર કાચનો ચોટા કમો નેસાળી મરિ દવા રહે નથી, એટલા માટે તેથી ઉપર ૧૪ વચ્ચર મોટી ચોરો છે. એટલે નેવારી કાંઈ જમી ને મોટીના વાસબુને મૂકો ઉપર મોઢવે છે. આ મુખી વજુ દિવસ અને માન એક સરખી ગીતે મજાગા હો છે જા પાર કમો તેનું દંડણું કાઠી તેમજ કમો નવમાર નાંચે છે વજુ દિવસ અને રાત આ કિયા આપુ જવાથી મરેકો કાચ માવ કાઠી કાઠી પાનાં તેનું મોઢા માથે છે અને પાળીતો આપ પાળી માટે છે. વાસબુનાં મંજુની વરાજ નવી તેમજો એક પાઠર્થ અને છે, અને વાસબુની પેઠાજ નગીજા (મગ્ગ એવો આપ) કાઠી એમે છે આ પાઠર્થને "શાલી"ના નામે કોળાયે છે. આ "શાલી" ને પ્રા-રની ઠોચ છે, પહેલા પ્રાસની "શાલી" ને દિવસ મુખી રહેત. નેવા-ધાવ છે અને આટલી કુદરતનાં વાસબુનાં મગામ એટલે પેઠાજ નગીજા તે વ ધી ૧ દોર એકી ધાવ છે, તે કાઠી ૧૧ ૧૫એ મુક (પાઠ ૧૫)ને આવે વેશાવ છે. જાગત પ્રાસની કાઠી વજુ ૧૫મ અને માન વાસબુ મુખી. રહે તે અને છે. તે ૧૦ ધી ૨ ૬: નિાવે છે ને કામરે ૧૦ ૨૬આવા કાવણી વેર વ છે આ વાસ-બુનાં કટો ૧૫ એ પાઠર્થ નેવાર જા રહે છે, તેને કુચ રહે છે તેને ઉપરોક્ત કુરિ. જનવણના ક મકા. કાં છે અને તે ૧૦ ૨૬એ મુક વેશવ છે. કાવ.ના કામ.મ કામ.વ ૨૩૦૦ મુક નવકાવ અને છે. તેથી કુચ ૩૪૦૦૦ રાજીવાની ૩૫૦ છે. ૧૫૫૧. કે.કા કાન્ડગામ. ૧ ૨૬એ મુકવા આવે મુખીની તેને કોલારી. નિાવે, ૧૧૫૫૧. મિરબુદ ૨૬.૦૩૬ મુકવા કાંઈ કાંઈ. ૧૧ ૨૬એ મુકવે આવે વેર છે

[illegible][illegible]







સપ્તમે એક જગ્યામાં બેરવાજ ૧૫૨ તરી આવે છે, તેને કાઢી નાંખે છે. તેમજ કામમાંથી તેનો સાચાસ રંગ નીકળી જઈ શીંગો મુકાય રંગ પડે છે. ને પછી માગતાં ને મુકાણી છોરા નીચે પડે છે, તે માંનો રંગીત દ્રવ્ય કાઢી નાંખી તેને મોઢ મનાવવાની ખીટી ગી સર થાય છે. તે પછી હાડકાંના કામમાંના બૂમમાંથી તેને દૂધી માગ પડે છે. તથા ચામળમાં હાડકાંને મગમ કરી તેનો ને કામમેા મને તેનો નવા કરી તેનો જાડો થર પાપગી તેમાંથી છોરાને માગે છે, આ મોરાધવા ૧૨ થી ૧૪ થીક જડા મોઢ તેની નીચે છાંદો મેલ છે આ છાંદો ૧૫૨ એક જગ્યાવાર ૬૫૬ પાપગી તેની ૧૫૨ ૧૨ થીક જાડા થતા પ્રમાણેજ કામમાંની મગા પાવે છે.

આ ૫૨ ૧૫૨ નીચે પ્રમાણેજ ખીટુ ૬૫૬ પાપગેજુ રે.૫ છે અને તેની પર ચારખી જેડું ૫૧૨ પાપગે છે, આ ૫૧૨ થી તરધી છોરા છોડે છે, આ રસ કામમાંથી મગાજ નીચે ૫૧૫ પછી તે રંગીત જતી ફરજત મને છે.

મગમેો છોરા ખીટમેો મેનો મોવામાં તેને ખુશી હવામાં ૫૬ ક. પરજુ આ ઉખમાનપર હવા કાઢીથી તેમાંની ખંડ નીકળેજ નહિ. સમવાગી ગિયનિયા જલ છે, આ ૫૧૫ ૬૦ રંગા થઈ માખામ્બ વિકાસવાના ઉખમાનથી પ્યારે કોરા ઉખમાનપર આ મને વિકાસવાની તરી મેલ ૬૫૫માં આવી છે અને હવામાં. મથો ૨ રંગવાના ૬૦૦ રામજમાં મીમને વિકાસે છે. આ ૬૦૦ રામજુ ઉખમાન રામજના ૧ કાઢી મેવામાં આવે છે અને ૬૦૦ રામજુ મે ૬૦૦ રામજ ૧૭ મામ ઉખમાન મામ ખાપા ૧૦૦ રામજુ ને માં આ ૧૦૦ રામજ નીચે પડે છે ૬૦૦ રે.૫ છે અને ૬૦૦ રામજુ અવશ ૧૭૦૦ આકામ્બુ રે.૫ છે, અને ૫૧૫માં ને હવાજુ હવાજુ તેની ૧૨ પડે છે તેમાં હવાજુ ન જલ્ય તે તેત જલ્ય નાવવામાં આવે છે. રંગિતા મેલજ ખાપી ખાવમાં ૫૧૫ છે છે અને એક તરી કામજની ખંડ જલ્ય મેડી રે.૫ છે, આથી ૫૧૨ તરી અવશ. ૫૧૨ રંગજાં છોરા મગમ થાય છે, છોરા મગમ ૬૦૦ રામજ. ૫૧૨ જાડા નીચે પડે છે તે મેલ મોરો પતરો જાડે

૧૭ જાડા ઉખમાન રામજુ હવાજુ કાઢી મેવાથી ૨૫૬ ઉખમાન ૧૪ અવશ ૧૫ ઉખમા (કામી) હવાજુ ૧૫૬ હવાજુ ૫૬૬ તરધી રી મે અવશ. ૫૬૬ એક તેત જાડ નીકળી તે મોરો દુડા

પણે કે વાતચાતી કીધા જાય છે છે. બાવી સિંચનિયાં કીંગે બાવનાં  
 તેને બીજા વામજુમાં રીડી ૧૭૦૦ ફુગલીટ મરખી બારે છે આ બીજા  
 વામજુમાં મગ્ગ થનું દોવ ત્યારે તેને માકાની બેંક મગ્ગોવની બેંક  
 માખું પુરતું પડે છે, આ કીવા મીંગે બીજા બને સ્પીડીંગ બને  
 ત્યાં કીડી બાકુ રહે છે આ પુરવાની કીવા કુલ બની કીડી બને  
 કુલની બારીકાતો બાધાર રહે છે આ કુલબા બામગ દાકીરી  
 ૧૫ ૨-૩ વખત કીડી કીંગે તેને મરખી બારે છે અને બાકી કીડી છે  
 તેમજ પુરવાની કીવા બાકુ મગ્ગે છે, પછી તેને વીંચા જેવા નવી-  
 થાના કીડવાના વામજુમાં રહે છે. આ વામજુનું નળીયુ બે વખતે  
 જાય મગ્ગે છે પછી તેને પુરે છે, તેથી તેમાં બારી રહેના દવાના પાકેલા  
 બે કીડી જાય છે તે તેન મગ્ગુમાં જેવા કીડ પડેલા જાય છે પછી  
 તન્નિયાનું કીડણું પુરતું કીડી જે કીડાનું સ્પીડીંગન થાય નહીં, તેન  
 બીજા વામજુમાં કીડી નાંખે છે. બાકી કીવા વધુ બાકુ ૫૨ કીડ  
 થતી નથી. બે કે બીજા સ્પીડીંગ ચુલ કીડવાના દોવ છે, તે પછી  
 બીજા રવામાં રંગીન કીડાને રહે છે બેંકે કીડી ન. જવા  
 મગ્ગે રીડ ૨૦ કીડ સ્પીડ બને રંગીન કીડ રહે છે; તે કીડા પોતાની  
 સાથે બાકુર પાયાં બેંકો કરતો તન્નિયા બેંકે છે, પછી તે સ્પીડ  
 કરવાને મગ્ગ બેંકમાં પડે છે અને મગ્ગ પછી મગ્ગાત બને  
 મેગ બનાવે છે. આ મેગ માંચાની મગ્ગ નાંખ દોવ ત્યાં તેના  
 કુલ પછી મેગે છે.

સોલ્લોવોદર બનાવવાની રીત—સોલ્લોવોદરની બેંક નાકી  
 (કીડી) પાખા બામની પાખીથી બરી કીડીને જાય બેંકો નાખત  
 કુલ બાકીથી નેચર રાખે, પછી તેમાં સોલ્લોવોદર કાંઈની જુડી  
 નાંખી ૬૫૨ સ્પીડીંગ બેંકીંગ ૧૦, ૧૨ કીડો નાખત, તરત કીડીને  
 કુલ બારી નાખી બાકી મેગ પછી કીડી બરતી વખતે તપાસ  
 મગ્ગી કે તેમાં કાલ બધા કીડા પડેલા દોવ નહીં.

સોલ્લોવોદર બનાવવાની બીજી રીત—સોલ્લોવોદર કાંઈ-  
 ને ૧૦ કામ બને બધા કુલિંગ બેંકીંગને બારે ૨૮ મિન કાલ-  
 રીક બેંકિંગ બધા કાલિંગ બેંકિંગ નાંખી નાકીને કુલ બારી  
 નાખી બાકી મેગ.

બ્યારે બેંકિંગ ત્યારે સરખત ત્યારે થાય તેવો પાકેલ  
 બનાવવાની રીત—સોલ્લોવોદર કાંઈ ૮ બેંકિંગ, કાલિંગ બેંકિંગ

૧ ઝોમ, સુડી ખાંડ ૨૩ રૂબ, માછલીક એમિડ ૩ દ્રામ મેગ  
પાણર રેપાર રાખવો.

સેમેનેડોસર બનાવવાની રીત—એક સૌર પાણીમાં  
રૂબ સાકર તાપી, પછી તેને ઘીથી આંચવા સુધાપર ઉઠાવવું. તે  
તે પાણી મરમ થાય કે તેમાં ૨ દ્રામ એસેડીક એસીડ અને ૪ ઘોં  
દારીરોક એમિડ ઉમેરવે એ મેગપણીને ઠંડી પડવા દેવી, પછી તે  
નુરૂંબ આપવા માટે નિયુત્ત એમે-મના પોડાં દીધા નાંખવું, પછી  
તે નાગલ્ફના ૭ બામ કરવા, અને તેમાંનો એક બામ સેમેનેડોસર  
સાથે એક બાટલીમાં નાંખવો, અને તેમાં ૩૦ ડ્રેન કાપેનિસ એ  
મેડા કમેરી નુરૂંબ નુચ મારા તાર તાપી થેલે.

બરાસ બનાવવાની રીત—૧પુર તોષો ૧, એપચીતોષો ૧,  
માકર તોષો ૧, જેડીપપતો ઝોગ તોષો ૧, એ સર્વે એકથ કરીને  
કામતી માળીમાં મુકાને ઉપર ચીનાઈ ખાસે ઉપી પાડી પડવા  
બોટની ક્ષેત્ર કરીને તેથી ઘેર બીડવું. અને ખાસા ઉપર ચીનાઈ  
બીડ ૭૫૬ ઠંડી તે પછી તે માળા નીચે બીડો હાવે કરવે, તે પછી  
૧ બામ ૪ ૭૫૬ કુ પડત હૈ અને પછી ધીમેથી ઉપાડી ખાસે  
ચીડેલા મગલ નાત મલ

## ખંડરોગ ૧૨

સિંગ ૧.૦ ન ૧.૧ ના નવના મયોમો.

૧-આદામાંથી આક, માટી પારખવાના રીત—૫૫૫૫૫૫  
એ.એ. ૫૫૫૫ ૫૫૫૫ એ.એ. એ.એ. એ.એ. એ.એ. એ.એ. એ.એ.  
૫૫૫૫ ૫૫૫૫ ૫૫૫૫ ૫૫૫૫ એ.એ. એ.એ. એ.એ. એ.એ. એ.એ. એ.એ.  
૫૫૫૫ એ.એ. એ.એ. એ.એ. એ.એ. એ.એ. એ.એ. એ.એ. એ.એ.

૨-ખાડખા રેવને દેવ છે કે નહીં? તે જાણતી રીત—  
ખાડખા એક વાત ૭.૫૫૫ ૭.૫૫૫ ૭.૫૫૫ ૭.૫૫૫ ૭.૫૫૫ ૭.૫૫૫ ૭.૫૫૫  
૭.૫૫૫ ૭.૫૫૫ ૭.૫૫૫ ૭.૫૫૫ ૭.૫૫૫ ૭.૫૫૫ ૭.૫૫૫ ૭.૫૫૫ ૭.૫૫૫ ૭.૫૫૫  
૭.૫૫૫ ૭.૫૫૫ ૭.૫૫૫ ૭.૫૫૫ ૭.૫૫૫ ૭.૫૫૫ ૭.૫૫૫ ૭.૫૫૫ ૭.૫૫૫ ૭.૫૫૫



૬-દારૂમાંથી મુગરલેડ પારખવાની રીત—એક ગ્લાસમાં થોડો દારૂ કાઢી તેમાં ટીકર ઓર આરપીમંટનાં ટીકાં નાંખવાથી દારૂનો રંગ કાગા રંગનો થઈ જશે. અને મુગરલેડનો ભેગ નહીં હોય તો રંગ બદલાશે નહીં.

૧૦-સર્વંડર માંહેના ભેગને પારખવાની રીત—આમાં ધણા આગે દરપેનટાઈન તેલનો ભેગ આવે છે માટે તેનું સ્પષ્ટીકરણ કરવા આ એક કામગણી કકડો આ તેલમાં ભીજવી દેવતા આમળા ધરવાથી સર્વંડર વરાળ રૂપે ઉડી જઈ ભેગવાળું દરપેનટાઈન વામ મારતું કામળ ઉપર કાચમ રહેશે.

૧૧-સાબુની ભેગભેગ પારખવાની રીત—સાબુના કકડા ફરી તેનો એક ભાગ લેવા. અને સાન આમ સ્પીરીટ ઓર વાઈન એક કાચનો બાટલીમાં ભરી કકડા અંદર નાંખી બાટલીને બુથ મારી મરમ જમ્યા ઉપર મુકી રાખવી. ખરો ભેગરિનાનો સાબુ ઓમળા જશે, અને ભેગ દશે તો મંજડા બાટલીના તળાએ ફરી બેસશે.

૧૨-અત્તર પારખવાની રીત—એક મોટું કામળપર અત્તરનું એક ટાપુ નાખી દેવતા આમળા ધરવાથી ખર અત્તર ઉડી જાય છે, અને ભેગવાળું દેવ તો કાચ પડી ઉડતું નથી.

૧૩-કેસીન વાટર પારખવાની રીત—ગાંધોન વાટરની ભરેલી બાટલી ધણા ભેરથી દલાવનાં અંદરના પરપોટા અને ફીણ તુરન મટી જાય તો સાફ છે, અને ગર કાચે તો સાફ નથી એમ સમજવું.

૧૪-દરપેનટાઈન તેલમાં ભેગ છે કે કેમ ? તે પારખવાની રીત—કદેન કપડા અમર કામળ ઉપર દરપેનટાઈન તેલને સમાવી દેવતા આમળા ધરી મરમી આપવી; જો ઉડી જઈ કાચ રહે તો ચોખ્ખું સમજવું; અને કાચ પડે તો ભેગવાળું જણવું.

૧૫-કસાઈમાં રીશનો ભેગ છે કે નહીં, તે પારખવાની રીત—કલાઈનો કકડો ભેંસ કાચ કપડા ઉપર સારી પેડે ધમ્મી ભેલો. જો કાચો કાચ પડે તો ભેગ સમજવો, અને કાચ ન પડે તો બોલી કલાઈ છે એમ સમજવું.

૧૬-સોનાના દાગીના ભેગ સીવાવના છે કે ભેગવાળા તે પારખવાની રીત—“નાઈટ્રીક એસીડ”નું ૮૫૪ ટાઈન ૧૫૨ મુકી ભેલું, જો જ્યુ રંગનો કાચ પડે તો ભેગ જણવો, અને ખર દશે તો કાચ પણ જાતની વીકેલા થશે નહિ.





લખવાની કાળી રાહી બનાવવાની પહેલી રીત—પતંગના લાકડાનાં છેડીયાં ૩ પૈન્ડ, માયાં ખડિયાં ૬ પૈન્ડ, અને પાણી ૬૦ પૈન્ડ—પ્રથમ પતંગનાં છેડીયાં પાણીમાં નાંખી ઉકાળવાં, માદા આગી કાઢી તેમાં ગુંદર અને હીરાકચી એ દરેક ચાર ચાર પૈન્ડ પાણીમાં જુદુ જુદુ ઝાગાગી ભેળું કરી નાંખવું. આ બધા મિશ્રણની ૮૦ થી ૮૫ પૈન્ડ સુધી ચાદી તૈયાર કરવી.

લખવાની કાળી રાહી બનાવવાનો બીજો પ્રયોગ—માયાં ૮૦ તોલા, પતંગનું લાકડું ૪૦ તોલા, હીરાકચી ૪૦ તોલા, ખાવગનો ગુંદર ૪૦ તોલા, એ સર્વે ઉકાળવાથી ૨૫ શેરના સુખારે બાકી રહે એટલે ઉતારવાથી કલમ ચાદો તૈયાર થાય છે.

આ રીતમાં અમાઉં પુસ્તકે લખવામાં વપરાતી પાકી કાળી રાહી—સાર કામગ અને ૧૦૦ ગ્રેન લાખ, એ બેને સારી પેડે મેગવીને બીજા થોડા તેલમાં ૨૦ ગ્રેન ટંકજુખાર તથા ૪ ઓંસ પાણી નાંખવું. અને બધું મેગવી થોડી વાર રાખવાથી સારી ઓઝણી રેશી ચાદી બને છે.

હોદ્દરથી લખવાની કાળી રાહી—સોદાની ટાંપથી લખવાની ચાદી ખાતગી અને કાટ ન ચડે તેવી હોવી જોઈએ; એક માંબાના વાસણમાં ૧૦૦ તોલા માયાં ખડિયાં નાંખવાં, ૩૫ તોલા ગુંદર અને ૪૨ તોલા હીરાકચી નાંખી તેમાં ૨૫ શેર ચોખ્ખુ વર્ણનું પાણી અમર વરાગનું પાણી નાંખવું, એને કામગી મીથણ કાઠુ થાય એટલે આસરે ૨૦ ગેજ ચાદી ફારવી આ ચાદીમાં એક શેર અથવા સવાશૈર આકોઢોલ નામનો સખ્ત વિલાવતી દારૂ મજે છે, તે નાંખવો, અને થોડો એમોનિયા ખાર નાંખવો એટલે ટાંપથી લખવાની ચાદી તૈયાર થાય છે. પોલાડની ટાંપ સાદી ચાદીથી બનતી બનતી ભલે છે.

કાળી રાહીની જુડી—માયાં ૨ શેર, હીરાકચી ૧ શેર, ગુંદર ૧૧ શેર, ખાંડ ૧૧ શેર એ સર્વને જુદેજુદાં ખાંડી ૫થી ઘીવ કરી રાખવાં તે જુડી કાળી ચાદી માટે તૈયાર થઈ સમજતી.

સાસ રાહી બનાવવાની રૂતી—૧ ઓંસ હીરમજ રંગ મેષ આપે. પેકન્ટ મરમ પાણીમાં નાંખવો, તે ઝાગાગી હોડા થએ ૦૧ પેકન્ટ લાકડર એમોનિયા મેગવી થોડા દીવસ સુધી રાખી મુકવું. અને ૫થી ઉપરનો નિતરો રંગ કાઢી મળીને કાચની માટણીમાં દલાવીને બરી રાખવો. આ લાલ ચાદી તૈયાર થઈ સમજતી.

આ રીતમાં અગાઉ વખતની પાલી પુસ્તકો અંગેની  
શાહી—૨૪ ૧૮ જાફી, ૮ એમ અથવા સાત નંબરો  
દેખા મળે છે તે સ્થાન હજું, અને અગાઉ દાખલા ૨૩  
ને એમ રીકબખ્તા અંગેની જોવા નંબરો પછી મળે છે  
તે અગાઉ જાફી અને ત્યાં જુલા અગાઉ રંગની છબીઓની જાફી  
અને તેના કાગળની પાછળી નંબરો, તે એક જ વાત. વાત  
શાહી ૨ જાફી તથા કાગળની પાછળી નંબરો ૪૮ કાગળ દુર્લભ  
એકે કાગળો દારી થઈ આ કાદીના કાગળો કાગળો  
અને એ જાફી તે કાદી પાછી જુલે અમલી અથવા છે

શીર્ષી શાહી અનાવવાનો રીત—જાફીમાં ૨૪ ૧૮ જાફી  
અથવા, કાગળ જાફી ૮ જાફી એ અંગેને કાર્ડ અંગેની તેમ કાર્ડ  
અથવા ૧૪૧૮ દારી કાર્ડ રીતની નાખવો, પછી તેના કાગળો  
તે અંગેની રીત કાર્ડ એક જાફી પુરો થઈ, ત્યાં જાફી અગાઉ  
જાફી અથવા ૧૪ દુર્લભ તેને દાખલા અને જાફી કાગળો કાગળ  
જા ૧૪૧૮ આ કાગળ કાર્ડ ૧૪૧૮ અને જાફી અથવા કાર્ડ  
કાગળો એક જાફી અને રીત તે જા. ૧૪, ૧૪૧૮ અને  
રીત કાગળ

આ રીતની રીતનો શાહી—૨૪ ૧૮ એમ એક જાફી એ  
૧ જાફી અથવા કાગળો, રીત ૧ એમ, ૧૪૧૮ જાફી  
૧-૨ આ જાફી એક જાફી, અથવા.

જાફી શાહી અનાવવાનો રીત—૨૪ ૧૮ એમ, ૧ જાફી  
૧ ૧૪૧૮, કાગળો, જાફી રીત ૧ એમ, એક જાફી અથવા  
એક-૧૪૧૮ ૨૪, અને કાગળો રીત ૧૪, જાફી ૧૪૧૮ એક  
જાફી તેમ, એક જાફી અથવા એક જાફી એક જાફી એક જાફી  
અથવા એક જાફી એક જાફી—૧૪૧૮ ૧૪૧૮, ૧૪૧૮  
૧૪૧૮ ૧૪૧૮ એક જાફી અને એક જાફી ૧૪૧૮ ૧૪૧૮  
૧૪૧૮ એક જાફી, રીત ૧૪૧૮ ૧૪૧૮ ૧૪૧૮ ૧૪૧૮ ૧૪૧૮  
૧૪૧૮ ૧૪૧૮ ૧૪૧૮ ૧૪૧૮ ૧૪૧૮ ૧૪૧૮ ૧૪૧૮ ૧૪૧૮ ૧૪૧૮ ૧૪૧૮

જાફી ૧૪૧૮ ૧૪૧૮ ૧૪૧૮ ૧૪૧૮ ૧૪૧૮ ૧૪૧૮ ૧૪૧૮ ૧૪૧૮ ૧૪૧૮ ૧૪૧૮  
૧૪૧૮ ૧૪૧૮ ૧૪૧૮ ૧૪૧૮ ૧૪૧૮ ૧૪૧૮ ૧૪૧૮ ૧૪૧૮ ૧૪૧૮ ૧૪૧૮  
૧૪૧૮ ૧૪૧૮ ૧૪૧૮ ૧૪૧૮ ૧૪૧૮ ૧૪૧૮ ૧૪૧૮ ૧૪૧૮ ૧૪૧૮ ૧૪૧૮  
૧૪૧૮ ૧૪૧૮ ૧૪૧૮ ૧૪૧૮ ૧૪૧૮ ૧૪૧૮ ૧૪૧૮ ૧૪૧૮ ૧૪૧૮ ૧૪૧૮  
૧૪૧૮ ૧૪૧૮ ૧૪૧૮ ૧૪૧૮ ૧૪૧૮ ૧૪૧૮ ૧૪૧૮ ૧૪૧૮ ૧૪૧૮ ૧૪૧૮

સખવાની કાળી શાહી બનાવવાની પહેલી રીત—૫૦-ગના સાકડાનાં છોકીયાં ૩ પોન્ડ, માયાં ખડેયાં ૬ પોન્ડ, અને પાણી ૬૦ પોન્ડ—પ્રથમ પતંગનાં છોકીયાં પાણીમાં નાંખી ઉકાળવાં, આદ આગી કાઢી તેમાં ગુંદર અને હીરાકચી એ દરેક ચાર ચાર પોન્ડ પા-  
ણીમાં જુદુ જુદુ ઓગાળી બેળું કરી નાંખવું. આ બધા મિશ્રણની ૮૦ થી ૮૫ પોન્ડ સુધી સાદી તૈયાર કરવી.

સખવાની કાળી શાહી બનાવવાનો બીજો પ્રયાગ—  
માયાં ૮૦ તોલા, પતંગનું સાકડું ૪૦ તોલા, હીરાકચી ૪૦ તોલા,  
આવગનો ગુંદર ૪૦ તોલા, એ સર્વે ઉકાળવાથી ૨૫ શેરના સુમારે  
ખાજી રહે એટલે કતારવાથી કતમ સાદો તૈયાર થાય છે.

આ રસમાં અગાઉ પુસ્તકે. સખવામાં વપરાતી પાકી  
કાળી શાહી—સાર કામગ અને ૧૦૦ મેન સાખ, એ બેને સારી  
પેડે મેળવીને બીજા ઘોડા તેવમાં ૨૦ મેન ટાંચુખાર તથા ૪ ઓંસ  
પાણી નાંખવું. અને બધું મેળવી ઘોડી વાર રાખવાથી સારી ચીકણી  
રેશી સાદી બને છે.

હોલકરથી સખવાની કાળી શાહી—લોહાની ટાંપથી સખ-  
વાની સાદી પતંગી અને કાઠ ન ચડે તેવી હોવી જોઈએ; એક ત્રાં-  
નાના વાસણમાં ૧૦૦ તોલા માયાં ખડેયાં નાંખવાં, ૩૫ તોલાં ગુંદર  
અને ૪૨ તોલા હીરાકચી નાંખી તેમાં ૨૫ શેર ચોખ્ખુ વર્ણવું પાણી  
અમર વરાળનું પાણી નાંખવું, એને ઉકાળી મીઠણ કાઠુ થાય એટલે  
આકરે ૨૦ શેર સાદી કતારવી. આ સાદીમાં એક શેર અથવા સવાશેર  
આક્રોહોસ નાખનો મખ્ખ વિધાવતી કાર મથે છે, ને નાંખવો, અને ઘોડો  
એમોન્થા ખાર નાખવો એટલે ટાંપથી સખવાની સાદી તૈયાર થાય  
છે. પોત્રાઈની ટાંપ સાદી સાદવિની બચતી બમડી ભવ છે.

કાળી શાહીની જુદી—માયાં ૨ શેર, હીરાકચી ૧ શેર,  
ગુંદર ૦.૫ શેર, ખાંડ ૦.૫ શેર એ સર્વને જુદેજુદાં ખાંડી પાણી અગ્ર  
કરી રાખવાં તે બહી કાળી સાદી માટે તૈયાર થઈ સમજતી.

સાક્ષ શાહી બનાવવાની કૃતી—૧ ઓંસ હીરમજ રંગ  
મેષ અડધો પેકન્ટ મરમ જખીયા નાંખવો, તે ઓગળી ઠંડો થએ  
૦.૫ પેકન્ટ સાકર એમોન્થા મેળવી ઘોડા દીવસ સુધી રાખો મુકવું.  
અને પછી ૧૫૦૦ નિનરેઈ રંગ કાઢી મળતે કામની નાટકીમાં  
દતારીને બરી રાખવો. આ સાધ સાદી તૈયાર થઈ સમજતી.



મળી જાવા લાવવા માટે થોડી માર્ગને મધ્યસ્થ તેળમવાગા પશુને  
વાડીને તે પાણી અથવા તો પ્રચીનન બહુ નામના રંગના કાકડાં આપે  
છે, તે પાણીમાં પીંગળાવીને નાંખવા. આ સાદી લાંબો વખત રહી  
સડે એટલા માટે લવીમના તેલનાં થોડાં ટીપાં નાંખવા.

**બહુ-લોક સાદી બનાવવાનો બીજો પ્રયોગ**—ઝણા તોલ  
મામાં, આ તોલના મધ્યસ્થ તેળમ, ૧૨૫ તોલના ડીંગડાંથી, ૧૦ તોલ  
સોડાનો ચૂકા, ૧૫ તોલના મગા, ૧૨૫ સેર પાણી આટલી થીજે એ  
કરી કરવી; બનાવવાની રીત-પ્રથમ મામાં ખાંડવાં પછી પાણી સે  
૧૨૫ માં એક કલાક ઉકાળવાં. હેડગ ઉતારી કંડાં થવા દેઈ છુટાથી  
માગવાં તેમાં દીરાકથી અને સોડાનો ૨૨ નાંખવો, પછી સવા રૂપિયા  
પામાર મગાને મધ્યસ્થ તેળમમાં મેગવો દેઈ આમાગવી. પછી ઉપર  
રના મિશ્રણના પાણીમાં મેગવી દેઈ તેને માગી શીશીમાં ભરતું એટલે  
ઉપરની સાદી બનશે.

**ફટીવનની પ્રખ્યાત બહુ-લોક સાદી બનાવવાની રીત**—  
ચોખ્ખો પ્રસીધન બહુ ૬ ભાગ, એકઝાથીઃ એસિડ ૧ ભાગ, આ  
બ-નેને પાણી સાથે મેગવી લાદી જેતું બનાવતું. અને પછી તેમાં  
ચોખ્ખું ભેષજે તેમજ પાણી ઉમેરતું.

**‘સીનાઈ’ પતરાંનો સાદી**—તેમાં મેકનું મંત્રાન અને સરેસનું  
પતરાં બને મેગવી લાદી જેતું ‘નંદારી’ ખુબ એરલું ઉપર પસંદથી  
કરવાથી અને બીજામાં લાખી મદવાથી પતરાં સાદીનાં બને છે, તેમાં  
સુગંધી માટે કપુર થોડુંક લાદીમાં મેગવતું.

**પાલીથી પજુ જલ નર્દા તેવી રસદી બનાવવાની રીત**—  
૨ એંસ લાખ થઈ તેને ૧ એંસ આમ્લદોષમાં પલાગવી. આ મિશ્ર-  
ણને આઠની જુડીમાંથી માગીકાકી તેમાં સેથી કુચી બનતી મેંચ ઉમે-  
રવી. આમ કરવાથી જે સાદી બનશે તે વડે, લખેતું વરમાના  
પાણીથી ખબુ લુમાતું નથી.

**કામગ પદથી એસીડ, ખાર પા બીજા દોષ પજુ સીજની**  
**મેગવણીથી જલ નર્દા એવી સાદી**—કહેલી ૨ મેન, નાવ-  
કોમેટ એસિડ પોટાશ ૨ મેન, નાઈટ્રોસીન ૧૦ મેન, પાણી ૧ એંસ  
પદેશ કહેલી અને નાઈટ્રોસીનને ૬ કામ પાણીમાં પીગાવવો, અને  
નાઈટ્રોસીન એસિડ પોટાશને ૨ કામ પાણીમાં જુદે પીગાવવો, એ  
પ્રમાણે જુદાં જુદાં પીગાવ્યા પછી એક પીગા રંગની લીલી લેઈ

તેમાં મરખોમેટ મોઢ પીઘમનું પીઘી નાંખું ત્યાર જાણે તેમાં  
 હરેશખનાગી મેઢવજી કમેરી દેવી આ મેઢવજીને જમણુન કુચ  
 ખરીને બધામાં રાખી મેઢો. બખનાગીમાં રાખવણી આ દાહી  
 જમણી જલ યે તે જાણાજું.

હરી બખી નદી ખરે એવી કાઠી સાહી—તે જાણી  
 જાણીમાં એ રાજ માવાનો કુચ નાંખી, તે રાજવ મેઢ ખરીના  
 કુચ એ જાણમે મેઢવ રેજું. તેજા જમણા મેઢોજ એ જમણ  
 તે મેઢવજીને દલાખા કરી એ ખરીનો જમણ જાણે તેમાં ના રાજ  
 દીવાળી, ના રાજ મેઢવ, ના રાજ જમણના રાજનો કુચ કરે એ  
 જાણે જાણી નાંખી એરે દાહી મેઢવ થઈ તે જમણે જમણ કુચી  
 જોવી ને મેઢવ રેજું જાણો જાણી નહી.

ખરાજ સાહી મુખારજાની રીઝ—એ જાણી જમણવ  
 દાહીમાં દીઠો મેઢોજ એ રાજવ જમણ, જલ એ જમણની  
 દાહી જમણ ન જલ તે જાણવ રાજવો જાણે રાજવો જમણ થઈ  
 ત્યારે દાહી જાણી થઈ.

જાણવની કાઠી સાહી—જાણવેજા જમણવને જાણે જાણવામાં  
 દાહી જાણવના ખરે જાણે, જાણમે જાણવેજાજાજાજ એ જાણ  
 જાણ ૪ જાણ, જાણ ૩ જાણ, જાણીજાણી જાણ જાણ, જાણીજાણી  
 (જાણવ) જાણ જાણ, કુચ ૫૩ જાણ ૩ જાણ, એ જાણે જાણી  
 જાણી જાણી, જાણી, જાણવ જાણે મેઢવ રેજું આ દાહીને રાજવ  
 જાણવો દેવ તે, જાણવ રાજવ જાણે મેઢવજી.

ખરી બખી જાણવની કાઠી સાહી—જાણવના જાણવ  
 જાણવેજા જાણવ જાણવ જાણવ દાહી રાહી મેઢ તા રાજ  
 તેજું જાણવ જાણ જાણ, જાણી જાણી ૧ જાણ, જાણવેજા જાણવ  
 જાણવ ૧ જાણી મેઢ જાણ દાહીને જાણવેજા જાણવ રાહી જાણવ જાણ  
 દેવની જાણવ ૮૦ જાણ જાણવું તે જાણી રેજું જાણ ૧૫  
 તેજા જાણવે જાણવ જાણી જાણે જાણવો જાણવે ૪૮૫ ૧૦  
 જાણવે જાણવેજા જાણ તા જાણ જાણવ રેજું જાણે રેજું મેઢવ  
 જાણવ (જાણવ જાણવ) જાણી જાણવેજા જાણવેજા રે જાણવ જાણવ  
 જાણ તાણવે રેજું જાણવેજા જાણવેજા જાણવેજા જાણવેજા જાણવેજા  
 જાણવેજા જાણવેજા જાણવેજા જાણવેજા જાણવેજા જાણવેજા  
 જાણવેજા જાણવેજા જાણવેજા જાણવેજા જાણવેજા જાણવેજા

ધુંટતા જઈ ઉપલી મેઘ તથા ઢાળળ મેઘની સાદી જેતું બને સુખી પડાવતું.

ઉપરની સાદી બે કોપરપ્લેટ માટે વાપરતી હોય તો હાવર સાદી કરતાં જરા કંઠજુ બનાવવી. સાદી બે સુકાઈ જાય તો ટરપેનટાઇનના તેલમાં ધુંટવાથી સારી સાદી તૈયાર બને છે. આ સાદી રંગીન બનાવવી હોય તો જેવા રંગની કરવી હોય તેવી ભલે રંગ ઉમેરવાથી રંગીન સાદી બને છે.

સાકડાં ઉપર લખવાની શાહી—૨૫ ઐન ચંદ્રમને ૨૫ ઐન સવંડરના તેલમાં નાખી જરા મરમ કરી પીગળાવી તેમાં સાકડાં ઢાળળ અને ૧૦ ઐન મગી વાદીને નાંખતી. આ સાદીથી લખે અક્ષરો કઠી પશુ જતા નથી.

જસતનાં પતરાં ઉપર લખવાની શાહી—૨૬ ગાગ ૧ ઐન નવસાગર ૧ ઐન, ઢાળળ ૧૦ ઐન, પાણી ૧૦ પાઉન્ડ એ બધા પદ્ધતિના ખરવમાં બારીક બૂકા કરેલ. અને તેમાં જરા જરા પાઉન્ડ રેડતા જતું. એ સર્વ મેઘરતી વખતે કોઈ પશુ જાતના પાઉન્ડ સળીયાથી મેઘવતુ નહીં, જ્યારે બધું એક થઈ જાય કે ઢાળળની બાલીમા બરીને મજબુત બુલથી બધે કરવું. લખાતી વખતે બાટલી ખૂબ હલાવી કસમથી અથવા કીચથી લખવું. પરંતુ રડીસપેન અથવા બીજા કંઈ પાઉન્ડો કસમથી લખવુ નહીં. એ સાદી ઝેરી છે તેમ જાણતી રખતે ખૂબ મજાગ મખતી, વાડી, મગીયામાં ઝાડનાં તાલ લખના માટે મખતના પતરાં રપરાય છે. નેપર તેમજ બાગમાં મુકવાના રંગોવરે ઉપર મખતના પતરાના લેખ્ય મારવામાં આવે છે. તે પશુ આ સાદી લખવામાં આવે છે.

પાર્થમેન્ટ ઉપર લખવાની શાહી—૨૭ પત્ર અથવા સાધારણ ચીકણા કમળ ઉપર સાધારણ સાદીથી લખાતું નથી, ત્યારે બનાવટની સાદીથી લખી શકાય છે. થોડુંક મજબૂત હોય તેમાં એક મુઠી બરી મીઠું નાખવું. અને તેમાં ૧૦ પોઉન્ડ મરડો રેડવો, એ બધાને માથે મેઘની નાંખવાં અને પછી કપડાથી મજા લેઈ બરી રાખવું. જ્યારે જોઈએ ત્યારે એકાદ દોષું પાણીમાં નાંખી લખવાથી લખાશે.

બાગવાનને ઉપયોગની શાહી—૨૮ સન, લેડુ અને લીખા હોરાની બીજ બીજ જાતની વસ્તુઓ મગીયામાં મુકવામાં આવે છે, આ વસ્તુઓ ઉપર લખવાની સાદી નીચે મુજબ તૈયાર થાય છે. હોરાપાઉન્ડ

જોઈ પ્લાસીનય ના યોગ્ય, જમર ખાસનું લગ્ન પાણી ગા બાદથી એ મંત્રોને કાર્યે મેઘવી જોઈ કામના પામનમાં બરી રાખી કામમાં લેવી.

૪૫૨ ઉપર દેવાદેવતા લેખમાં પુરવાનો સાદી-એનામ્મ અને રાપેનરામ તેમના એક મગના કામ મેષ તેજો લેવા મગ પા તેમજ કમળા વેપા બાવળા કમળા ઉપર લગ્ન કરાવે કરાવે છે. આ રીતે કમેલા બહારો જ્યાં છુપી રમ્મર દો છે ત્યાં છુપી જમર કમળા (કુમળા જમર) કામમાં રહે છે, અને વરમાણી સ્વ ૧૬ શિયાળા તથા એવા વાતનું કાઢી લાવે છે.

૪૫૩ ઉપર નિશાન પાપવાની સાદી--જાનાથા મેષુ પાણી (પિંછીયાવાદ) ૧ કામ લગ્ન મંત્રુ નેમ. ૨ કામ લગ્નનામદ્ધ જોઈ સીમાને નાણીને વચ્ચેનું, અને તેમના ૨ કામ મુલનું જમ્મુ પાણી ઉપરનું. આમ રાખાથી એ કાઢી વનંછે તે વહી લાવે જાતની લાવડે.

૪૫૪ કાપની સાદી--જમણીના તેમનું ચેરનિક બનાવી તેમ જોડા કાપણમાં કોડે કોડે કામના લેખવી ખસલ પાદ ઉપર મુલ લાવી કામનું જેનું નામ કરવું. રહેલું જમરા ઉપર પેણું કામના લેખ તેને કોણું લાવી તેમાં કોડે કોડે ચેરનિક મેઘવના જમ્મુ, પુડીને લેખ લેખ વધારે કામના મેઘવના બરી. નેમ તેમ કાઢા ઉપર રહેવી બનશે.

૪૫૫ ઉપર સાપથી કાપવાની સાદી--એનામ્મ લા વાપ (લીલાદા) અને ૪ જામ રાપેનરામ તેમના ચેરનિકની નેમ કામના બધવા બેંકોનો નાણી. જામ કરી મેઘવડુ આ કાઢા ઉપની લાવલ કારે છે.

જામણીની સ્ત્રીમાં વપસાવી સાદી--જોય કામ. ૧ મંત્રુ, કુર નાણીયો. ૧ જમ્મુ, લોસાદા ૧ જમ્મુ વનંચલ લાગ્યાં જોડીયું ૧ જમ્મુ, જહી ૧૨૦ જામના, કમળા દરદા અને જામણી લોગાને કાર્યે મેઘવી કામના કામનું જહીયું વધારે મુલ ઉપર લેઈ લેખને તેમ લેખ લેખ છુપી બોજવી છપવું. ત્તારથી લેઈ કુણા લેખશે, અને જોયે લેખે લેખે લેખાથી લેખવી બધવા દરદા અને જામણી લોગાને જહીયું લેખને એ કાઢા છુપી લોગાથી જોયે લેખે કુણા લેખશે એમ લોગાથી લેખશે. જદ તિને જદલે કાઢીને રામ જહાણા છુપી લેવી અને લેવી.

રસમજ સાપીએને ઉપરથી સાદી--એનામ્મ એના જામ ૧૦૦ કોણું, ૪૫ કોણુંએ કરે ૧૧ કોણું કામના ૩ કોણું એના જામ



કાચની જાટથી લેકે તેમાં લવડરેતું ઉપલું તેજ તથા ગમકેજન નાં  
ધીમી આંચથી મગ કોપગની બુડિને પલાગની. અને ત્યાર પછી તે  
સાથે કાજળ ઉમેરું. થોડા કલાક રહેવા દેખ વાપરવા આગમજે થાક  
હવાવવી. રસાયણના કામમાં આવતી તરેલવાર એસિડોને જાટથી  
ભરી રાખેથી હોમ છે, તે જાટથીજો ઉપર આ જાડીથી સખવામાં આવે  
છે, મગજ એમિડની અસરથી જાડી ઉડી જતી નથી.

ટાકુંપેરાઈટરની રાહી—પેટ્રોલીયમને ઉકળતા પાણીઉપર મૂકી  
પોમગાવડું, અને તેમાં જોટથી મેલ (મજાગ) સમાપ તેટલી ઉમેરો  
આ મેજરજી બરાબર ઉકળ્યા પછી તેને ચુકા ઉપરથી કુનારી ઠંડીપણ  
તેમાં પેટ્રોલીયમ, જેન ઓપન, તથા ટરપેનટાઇનનું તેજ એમને સરખા  
પ્રમાણમાં લેકે જલાવેથી મેજરજી થોડી થોડી નાંખતા જલને એમ  
કરડું; અને તરતના બનાવેલા (કોરેલા) તેજના રંગના જેવી ભડી મે  
વથી બનાવવી. આ જાડીને યંત્રની રિંગન ઉપર નરમ બ્રસવડે ચોપડાવે

૨૦૦ગર ફેરેમ્પ માટે રાહી—એ તે જાતના એનીથાઇ  
રંગ ૬૦ મેન, ઉકળતું પાણી ૨૫ બાર, ઓરોરાઇન ૦૫ ચમક  
આ બધાને મીઠા કરવા.

૨૦૦ગર ફેરેમ્પ માટે હમિરા મુધી રાહી આખ્યા ક  
એની ગાહી—હમિરા ૧ બામ, ઓસરાઇન ૧ બામ, રંગ આપના  
ઓઇલ ૧ બામ, પાણી ૧ બામ ઉપરની મેજરજીથી બનાવેથી માલિને  
જારીકમાં જારીક પ્રમાણ મએસો બામ જમ્ જાડી આખ્યા કરશે.

સખેલું ગુપ્ત રખાય તેવી બુડી બુડી જાતના રંગોના  
રાહી—પાંગા અક્ષરો માટે કુંગળી (કાદા) ના રમથી સખી અમ  
આગળ ધરવાથી જાણાન આવે છે. કાળી જાડીના અક્ષરો માટે દર  
કાના પાણીને ફોટ પાડો સખા પુગવા પબે દીરાકસીના પાણીપ  
કાજળ થિર્લ કાળા અક્ષરો જાણા છે. લવજીરિયા રંગના અક્ષરો મા  
નાઇટ્રેડ ઓર સીલ્વર અને પરકોરાઇડ ઓર મેઇના પાણીને મ  
રમ કરી તેથી સખી સુગળી મરમીએ ધરવાથી અક્ષરો જાણા છે.  
હીલા અક્ષરો માટે દાઇરિકોરાઇડ ઓર કોનાઇડ અથવા નાઇટ્રેડ  
દાઇરિકોરીક કોનાઇડના પાણીથી સખી મરમ કરવાથી હીલા અ  
ક્ષરો દેખી નીકળશે, પણ હીડા લએજલા મુખ થશે. મુલામી રંગના  
અક્ષરો જાણા માટે એક્ટ્રેડ ઓર કોનાઇડના પાણીમાં જરા મુરે  
ખાર નાંખી સખતું તે દેવતથી મરમ કરે અક્ષરો જાણાશે, હીડા લએ  
અક્ષર મુખ થઇ જશે. જુ જાડીના જેલ અક્ષરો માટે પ્રગીમ

ઝોર પોરાઈના પ્રચારીથી લખો તે ક્ષર સહ્યેઠ ઝોર આપનંતું  
પાણી રેરવાંજ અક્ષરો અજ્ઞાત આવે છે.

સોનેરી સાદી બનાવવાની રીત—પાત્રના પ્રાસંગિક ને  
સોનેરી રંગની છુટા બનાવવાને કહી છે, તેમાં સામે ઉચે દોઝણા  
અને કરમને એમાં પુરી ન બનાવી બને છે.

### મુકરણ ૧૪.

કપડાં, કામળ, માતુ, પથ્થર, કાચ વીગેરે હરકોઈ  
વસ્તુ ઉપરથી હરેક બાતના ઘમ કાઢવાના વિધિયો.

હરેક બાતના કપડાંપરથી સાદોના ઘમ કાઢવા વિધે—  
કાદોના ઘમ પો નો કોત્રુના રમણા ઘમવાએ બામ પોતીપર ક-  
બારી સાખો ધામ નખતું અથવા કામળનાં આરી પો કાપવાએ  
બામ બીબડી પોતીથી ઘમ બામ રહેતો બુ કાદોના ઘમ પાસે  
ટોચ નો આમરોઝામ પોતોઝા આરી હમેતી કાપવાએ બામ તેનાથી  
પોતીથી ભવ છે.

હરેક બાતનાં કપડાંપરથી માતુના ઘમ કાઢવાની રીત—  
પરને આરી પો કામળી તે કપડા ઘમવાએ બામ ચોટી રાખી પોતી  
પો પે.મં નામવાથી ઘમ બને છે.

તેજાબની હરેક બાતના કપડાંપરથી પોતોઝા ઘમ કાઢ-  
વાની રીત—માતુ, ગવ તથા રમેશ કપડાને પારે લાગા કોમે-  
નવાને પડા પડોડે, બામ નખી તેની બામ કપડાને પોતીથી  
ઘમ ભવ છે. તથા કોવ કપડાને ઘમ પાસે ટોચ નો પડું તથા  
બી.મી.મ પડાને પેનવેલ પડુંનાં પોતીથી ઘમ બને રહે.

હરેક બાતના કપડાંપરથી કો.હોના ઘમ કાઢવા વિધે-  
કો.હોના ઘમ માતુના પોતી ટોચ ને પડુંનાં પોતીથી ઘમ  
ભવ છે, અને કા.મં માતુના ઘમ પોતી ટોચ ને કો.હોના ઘમ  
કા.મં કો.હોનાનાં બામ કો.હોના પડું ન નો તે પડુંનાં કપડાને  
પોતીથી ઘમ ભવ રહે છે.

હરેક કપડાંપરથી લખરના ઘમ કાઢવાની રીત—  
માતુના ઘમ પોતી બામને આરી પો તેજ કામળી પોતીપર બુ  
તે પોતી રંગવાથી ઘમ ભવ રહે છે.

અને માણુવતી સંભાગથી ધોષ ચોખ્ખા પાણીથી ધોઈ મે.૬

ગમે તે કપડા ઉપરથી રંગનાઘાથ તથા લાલ રા  
કાથ કાઢવા વિષે—લાલ ઘાડીના કાથ પહેલાં દોષ તો, એ  
લીક એસિડ અને એમોનીયા મેગનેસા મિશ્રણમાં કાંધવાનો  
ધોવાથી સાફ થાય છે. અને રંગના કાથ પહેલ હોય તો  
એક વાહન અને દરપેનટાઇન જાને મેગની કાથવાળા બામ  
ગાલી બીજા કપડાથી ધસતાં કાથ નીકળી જશે. અમર તો હવે  
સગાડી ધોઈ મેડું, કાથ સુઝાઈ કાંધુ ધમેક હોય તો પ્રીએ  
દરપેનટાઇન ચોખના રહેવું, અને ધસતા જવું. છેવટ ચોખા પા  
ધોઈ મેડાં બીલકુલ કાથ રહેતો નથી.

કામળ ઉપરથી રાહીના કાથ કાઢવા વિષે—રા  
એસિડ અમર એમજાલીક એસિડ અથવા સાઇટ્રીક એસિડના  
બીને કાથવાળા કામળના બામ ઉપર સમાવવું, કે તેથી  
અક્ષરોને કંઈ જલુ છલ યથા સિવાય કાથ પહેલા જાય છે.

કામળ ઉપર સખેલી રાહીના કાથ કાઢવા વિ  
ચોખ્ખું કંડું પાણી / કામ, ચ્યુરેડ ઓર લીનનું પાણી ૪  
મ તે મેગની મુલાગી પીંછીવડે કામળ ઉપર પહેલા કાથ વપર  
વધું, જ્યારે તે ઘાડીના કાથ નીકળી જાય ત્યારે તે કામળને ચોખ  
પાણીના અંદર ભોળી કાઢવો.

કામળ ઉપરથી લાલ રાહીના કાથ કાઢવા વિષે  
કોના-૬ ઓર વાહન કાથવાળા બામ ઉપર સમાવવાથી  
રહેતો નથી.

કામળ ઉપરથી તેલ જેવા ચીકણા પદાર્થના કાથ કા  
વિષે—બ્લેટીંગ પેપરના કડાથી કાથવાળા બામ જરાક મરમ  
કાંધી કાઢવો. જાદ કાથવાળા બામની જાને માણુએ દરપેનટા  
સમાવવું એમ બેચાર રખત કરવાથી કાથને કંઈજ બામ રહેતો ન

કામળ ઉપરથી લોહના કાઢના કાથ કાઢવા વિષે  
જે બામ ઉપર લોહના કાઢનો કાથ પહેલ દોષ, તે બામ ઉપર  
જુલન ઓર નજદગિક ઓર પેટાલ લગાડવો ત્યાર બાદ તે ઉ  
એમજાલીક એમીડ સમાવવો એટલે કાથ જાય છે.

રૂપા ઉપરથી કાના કાથ કાઢવા વિષે—સક્રિય રીતે  
સિલ્વી અંદર કંડું ભોળા ને કપડાથી રૂપા ઉપર મારી રીતે ધમ  
બાદ પાણી જેવો બામના પાણીના ધોષ નાંખવાથી કાથ જાય





કોઈ પણ કપડા ઉપરથી ચીકણા હાથ દાઢવાની રીત—  
રૂપીયા એક દરબેનદારનું વજન માત્ર અને એસેન્સ એક લેમન  
એક માત્ર બેઉને મેગની ચોપાનું. ૫મી યોગીયારે ચોખ્ખા પાણીથી  
ધોવાથી હાથ ગળે છે.

કાનસ સાફ કરવાની રીત—બેસ તેલનાં ચોરાં દીપાં નાખી  
જસથી સાફ કરવી.

હાડકાં સાફ કરવા વિષે—સુધાને તથા કોરા કચી સુનાને  
પાણીની અંદર નાખી મેગની દેવું, માલ હાડકાં ઉપર થમાવવું તે હાડ-  
કાં ઉપરથી ચીકણનો માત્ર જતો રહે ત્યાં સુધી ઉમાવવું.

તમાકુના ધુંકેના હાથ દાઢવાની રીત—હાથવાળા માત્રની  
જન્ને માત્ર કચી સુનાને ખીનતી જાડો લેપ ખરવાથી સુકાયા ૫મી  
હાથ રહેશે નહીં.

ગાઠના પીડાના આગના (ઉનના) હાથ દાઢવાની રીત—  
હાથવાળા જાનને લોઠાના પાણીથી મસગીને ધોવાથી હાથ રહેશે નથી.

મોતી ઉપર હાથ તથા બેસ થરી અંખા ઘાપ તે સાફ  
કરવાની રીત—પડના પાત્રેર સુધાને નજીર પાણીમાં ખુબ ઉમાગી  
કંકુ ધણે તેમાં મોતી નાંખી મમગી ધોવાથી ચોખ્ખાં ઘાપ છે.

પથ્થર ઉપરની લીસ દુર કરવા વિષે—કાનોંધી એસિ-  
ડનો એક માત્ર સાફ પજા પાણીનાં નાખી ધોવાથી લીસ રહેતી નથી.

હાથમાંથી ઘાસતેલના હાથ અને ઘાસ દાઢવાની  
રીત—નામરવેલનાં પાન મસગવાં બધરા તો તેલ કે ધીયાં મસગી  
હાથ ચોખ્ખા પાણીથી ધોઈ લેવાથી વાસ કે હાથ રહેશે નથી.

## મકરણ ૧૫.

કુદરતી ચીજોને મળતી બનાવટી ચીજો  
બનાવવાની કૃતી.

દસ્તકુત રેશમ બનાવટ—ઇ. સ. ૧૮૮૪ માં એમ. કાયડો  
નામે એક ફ્રેન્ચ રજાવન સાચીને બનાવટી રેશમ બનાવવાનો ખ્યાલ  
ખાવતાં, તેની શોધબોગ પાછા તેણે બજા વર્ષો સગી મહેનત કરી  
પોતાની શોધ ઇસવીમન ૧૮૮૬ માં ૭ મી મેએ બહેરમાં મેલી

દતી તેની જનાવટમાં સીટકસોડના એક સમાવન સાચી "ભેદ-  
નો" સુધારો કર્યો હતો. આ કૃતિમ રેશમ મલું કરી કપાસમાંથી  
જનાવટમાં આવે છે, અને કપાસ મુખ્ય કરી જે પદાર્થનો જનેરો  
છે અને જેમ દમેશમાં "સેમ્યુએલ" કહે છે તે પદાર્થ જાના  
જાખામાંથી મળે છે, આથી તેનો ખર્ચ ઉપયોગ કરે છે.

કૃતિમ રેશમ જનાવટની પદેથી કૃતિ કહીએ તો કપાસનું રૂપ-  
તર કરી એક ચીઝના ગુરુર જેવા પદાર્થનું રૂપ આપતું એ છે. પ્ર-  
થમ કારણિક સોડા લેઈ પાણીમાં તેને પીંચવાને છે, અને તેમાં  
એમોનીયા નામે એક મધકાવક પદાર્થ મેળવે છે, અને તેની સાથે  
તે એકમ કરી તે પીંચવામાં કપાસને જળ દીધમ અને જળ રાત્રી  
બીજી દી મેળવે છે, ત્યારા વચમાં તેને જળ વખત દરોળ છે, એમ  
કરવાથી તે કપાસ માંડેલા "સેમ્યુએલ" ને બીજા નામ પદાર્થ  
કોરવા દોષ છે તે દૂર થઈ શુદ્ધ "સેમ્યુએલ" બાકી રહે છે, આ  
પ્રભાળે તે કપાસને જળ દીધમ ખુબ બીજવતા તેને બહાર કાઢી  
દામે તે અને પૂંજ છે. આ પછી કપાસને મટીયાં મેલી સુકવે છે.  
પછી તેના તરુ કૃતિ કરતા માટે તેને ખુબ પીંચે છે, એટલે કપા-  
સનાયા શુદ્ધ એવો "સેમ્યુએલ" તૈયાર થાય છે.

પછી તે પર તાકતીક એમિડ અને સલ્ફ્યુરીક એમિડ મેળવતા  
નિષ્ક્રિયનું કાર્ય કરતું દોષ છે, તાતા પ્રો.મ અર્થે આ ને એમિડ  
કેરને વોલ્ક પ્રમાણથી નિષ્ક્રિય કરી તૈયાર કરે છે, જલ્લ કૃતિમ રેશમ  
રચના માટે જનાવટ દીધ તો તે જલ્લ મીઠાસ અર્થમાં કરવા પછી  
એક જલ્લજન માડા અને સલ્ફ્યુરીક એમિડને મેળવી તે નિષ્ક્રિયને  
મદદા વચ્ચે કરી તેમાં રસ મળાવ્યા પ્રભાળે તેનાર કોમે કપાસ  
પૂંજ છે નિષ્ક્રિય બીજવણ દેવ, એટલે એમિડ તૈયાર થયે. માત્ર  
કોડા પર સલ્ફ્યુરીક એમિડનું કાર્ય થઈ નકારીક એમિડ ઉત્પન્ન  
થાય છે, અને સલ્ફ્યુરીક એમિડ તો દેવ છે. આ નિષ્ક્રિયનાં તે  
કરવા રસ મળાવ્યા પ્રભાળે થવ, છે નિષ્ક્રિય બીજવણ પછી તેને  
જલ્લ દીધ તો તેની દીધ રસ મળાવે છે, અને જલ્લ સુકવે  
છે, આ કૃતિથી તે કપાસ પદાર્થ કાનાં મેલી પે.જલ્લ ને જલ્લ વચ  
વચ્ચે જનેરો દેવ છે, અને તેમાં જલ્લના દીધ પ્રભાળે જનાવટ કરવાની  
કૃતિ આવી દુરમની તાકત કરે છે એમિડ વચ્ચેવ કરે છે.

આ પ્રભાળે કરવા રસ પ્રવેશ દીધ પછી તે કરવા અને  
જલ્લ દીધ નિષ્ક્રિયનાં બીજવે છે. એટલે તે રેશમ નિષ્ક્રિય નિષ્ક્રિય.

જાણ તેઓ એક ઓછો પદાર્થ બને છે. પણ તે જોયો યાત્રી (જી) રહેવાથી તેના તાર કરવા થયા મુશ્કેલ થાય છે. આથી તેમાં મદન સ્વરૂપીક એસિડ નામે છે, તેનું કાર્બો તે ૪૨ થઈ તે પદાર્થમાં ઠીક રસપર્ણ આવે છે.

આ પ્રમાણે ઓછો પદાર્થ થતાં તેના તાર કાઢવાની મોડવણ કરવી પડે છે, તે આ મુખ્ય એક વાસકુળ આત્મંત લાંબી નળી મુકેલી હોય છે. તેને વચમાં વચમાં અત્યંત સૂક્ષ્મ છીદ્રની નળીઓ હોય છે, અને આ નળીનાં છેદનાં છીદ્ર ધાતુમાં દુનિયાં રહે છે, એવી મોડવણ કરેલી હોય છે. તે વાસકુળ ઉપર જણાવેલો ઓછો રસ નાખી તે ૪૨ રસાય મેલે છે. ક્રિયા તે લાંબી નળીમાં થઈ તે નળીએલા છીદ્રોથી તંદુરસ્તે બહાર પડે છે. અને ત્યાં બહાર ધાતુ હોય છે તે તેને લાભાંજ પેલા તારો જાણીક વન થાય છે. આ તંદુરે ત્યાં આગળ વધારી રેડ ૪૨ વીંટલે છે, અથવા નેટલા તારનું રેલમ જોડી તેટલા તંદુર એકર કરી ૫૫ રેડ ઉપર લખે છે. આજ રેલમ બનાવેલી છે.

આ બનાવેલી રેલમના હોલ એટલા તો કીલા હોય છે કે તેણ ૧૦ એકર કરતાં વાગ એવડુ જલુ રેલમ બને છે. તેમને ઉપયોગમાં લાવવા પડેલાં તેમના સંજ્ઞાઓ કટલીક કિનારો કરવી પડે છે. તેમાંની મુખ્ય કિનારી એકીએ તો તે તારમા જે નાહટીક એસિડ રહેલો છે, તે કાઠી નાંખવાની અમલ છે. તે બે તેમજ રહે તો થવોડન જેવી તેમાં લગિન રહે છે. આ નાહટીક એસિડ કાઠી નાખવા માટે સ્વરૂપીક એક અમોનિયમ ગામના પદાર્થના કુપરોસ રોલર નીચેથી તે રેલમના તાર જવારે છે. આથી તે પદાર્થનું તે તારો ૪૨ કાર્બ થઈ તેમાંનું નાહટીક એસિડ નિર્મુલ બને છે.

આ મુખ્ય તૈયાર કરેલા રેલમના તાર કાઠી રેલમ કરતાં જોણ નરમ પણ અગ્રાહ્યમાં જવારે હોય છે, અને તેમને સરેખમાં રાંધી કાઠવ છે, અને તેઓ રાંધેલા રેલમ કરતા જવારે અગ્રાહ્યને અને મુલર હોય છે અત્યંતે માલુમ તેને કાઠી બનાવેલી રેલમ પારખી લગેલો નથી. પણ આ રેલમ થઈ લેવું હોય રેલમ તથા કલુ કરતાં મોડું સજામી કાઠાર છે.

કાનસમાં “ એસાયાન ” માં આ બનાવેલી રેલમનું કારખાનું હોય તેમાં ૧૨૦૦૦ નળીઓથી આલુ રેલમના હોલ કાઢવામાં આવે છે. ઉપર પ્રયત્નેજ બનાવેલી રેલમની કુશર કચડનું પછેન કરવામાં



આખું. તો તેનો કલમ કાઢ સાવસીકે આવી ભેરો ભેરોએ ઈમી  
આ દેહ એટલો નવો આગસુ અને અગાન છે કે કાઢ પણ પ્રમાણે  
નવીન શોધ તો ક્યાંથી કરી શકે, પરંતુ શોધ વ્યવસ્થાનો પણ ઉપયોગ  
કરે. કડીનું સમજાવ છે.

અમુનુશ-રમકડા બનાવવાનું બનાવટી કાકડું બનાવ-  
વાની રીત - આ વાકાનાં કાકડ સીમેનના ટાપુમાં અનેકવા બાને  
મેગીઈનન તથા માકાનારકરમા વાવ છે. તે પશું ખડું કાળા સીક-  
મના રંમને મળતું આવે છે. તેમજ કાલ, લીલા, પીળા રમતું પણ  
આવે છે પરંતુ તે કાકડ મોટું મળતું કોઈ તેની બનાવટ વચ-  
ગવ ■ તેને બનાવટી બનાવવાની રીત નીચે પ્રમાણે, - સિવા કે ઉચે-  
લી નાની વનરપતિને કાઢી તેને બે કાકડ બે મામ સવાપુત્રીક એનિડ  
અને એક મામ પાખી એ બેના મિશ્રણમાં બરી મુખું. તેને સુકાવી  
ભારીક ખાંડી કોથા મુખના ૧૬ મામ ભેઈ, ૬૬ મામ ઉચેમે કોથમ,  
૫૦ મામ મદા પરમા, ૨૦૫૨ અડી મામ ( મદાપરમાને તથા  
અમનને કાકડમા બેના પીંચગાળી વાપરવા ) દાર ૬૫ મામ, ૪૫૦  
૫૦ મામ, કાટેલી ૪૮૬ડી મામ મામ, વરિલી રાજ ૫૦ મામ,  
એ અપાને અકા કરી તેમને ભારી પેડે મરમ કર્યાં. મામ નિચે દરવા  
૬૫ તા: ૫૫૦ તેના મરજ મુખના ૧૦૦૫ વાડી બેવા. આ વપુલા  
સુકાવા પછી અપુલા જેવા કડખ વર્ષ ભવ છે. અને તે ઉપર  
વાલીક પણ કોથમના વર્ષ કરે છે.

કોથા બનાવટી પદ્ધતિ બનાવવાની રીત - ખારદર એક  
ડેગીમ ૧૦૦ મામ જગ મુને આખો ૧૦ મામ, કોવાતેમે મૌમ  
૫ મામ, ૪૬૫ પાખી ૧૦૦ મામ. આ વાલોને એક બીજા અને  
ખુવ બેગલી દેઠ અને તેવા કરના અને અકામના બીજાનાં તેમેગ-  
વર્જિત કેડી દેવામાં આવે છે. ખુબીલી વાત એ છે કે બીજામાં  
દેવા કરી તેમથી વાલન બાધા અપામ્ય વરા: કરાડી કરાવ છે.  
આ વાલોને બે બાધાડીમા કુપી કરાનાં ખુલા મુખનામાં આવે  
છે. કા:વ ન નવ રાજ વડી મુખા ભવ છે અક પ્રમાણે બનાવે:  
૧૫૫૦ મામના ૪૫૦ કરનાં બે કેડી વડીમ દાઢા બે:૫૦ મરમ ૫૦  
છે. સિવાન અપુરો કાકડ વજુ નવ મામને ૧૬ મામને કોથે-  
નવ, ૬૫૦૦ મામના અપેવા દીવ છે.

બનાવટી પદ્ધતિ બનાવવાની બીજી રીત - ૧૮૦ ૧૮૦  
૫૫૦, ૧૫ ૨૦૦ દાકાનુ તેવ, ૧૮ ૨૦૦ મુખ, ૧૫ ૨૦૦ ૪૦

[illegible][illegible][illegible]



બનાવટી હાંમળોડ—હરતગ, ચારો, ત્રણ એ સમમામ  
લેઈ ચૂર્ણ કરી વાહુવંચમાં પાતરવાં.

બનાવટી હસાઈ—હગરતુ ચૂર્ણ યુરેના દૂધમાં મરદન કરી  
સુકવતું. આ પ્રમાણે સાત વખત કરી સીકું ઓગાળી તેના દસમા  
ખાતે ઉપકું ચૂર્ણ નાંખવું. પછી તે સીકું ચીરવાના કાલમાં નાંખી  
દેડ પાકું. બાદ તેને કરી ઓગાળી તેમાં ઉપકું ચૂર્ણ નાંખ્યા પછી  
દેઠણખાર માણસના મુઠ સાથે મેગવેશો છાંટવો, એવી રીતે બે ત્રણ  
વખત કરી દેડ પાકી દેવાથી અસત જેવી તૈયાર થાય છે.

બનાવટી મધ બનાવવાની રીત—મોર પાણીમાં ખંચસોર  
સાત નાંખી તેનો મેથ કરી સાડાત્રણ તારની ચામણી બનાવવી, તે  
દેડી થવા કો તેમાં ચોખ્ખું મધ રીર ૧ અને પીપરમીટના અર્ધનાં  
ચાર, પાંચ ટીપાં નાંખી દલાવી એકવ કરવાથી ન પારખી લકામ  
તેવું અસત મધ તૈયાર થાય છે.

ત્રાંબા પીતગની નવી તજુસોને છુના કાંસા જેવી  
બનાવવાની કૃતી—ત્રાંબા અમર પીતગની તજુસને છુના કાંસા  
જેવી કરવી હોય તો તે પર કોરોસાઈ ઓર આર્વનના રતથ, પાણી  
એક પાઉન્ડ એ બેને મેગવી તેમાં બે વખત વારા કરવી તજુસો  
જોગી કરી ચોખ્ખા પાણીથી ધોઈ સાત કરવાથી કાંસા જેવી બને  
છે. જોગી કાંસામાં દરેક પોણે પોણે વખત લગાવવો ભેદછે.

બનાવટી ચામડા બનાવવાની રીત—બાદ અમર પાતગ  
ભેદછે તેવા કામડોની બનાવટ વખતે તેમાં કોરોસાઈ ઓર કીન્કની  
મેગવણી કરી દોષ તો કામગ ચામડા જેવા મજબૂત બને છે. જેમ  
કોરોસાઈ ઓર કીન્ક વધારે વધવાય તેમ વધારે મજબૂત ચામડા  
જેવા કામગ બને છે; આ કામડોના તરેકવાર બાકસી, કરો, સપટ, છુટ પણ બને છે.

કપડાને ચામડા જેવું બનાવવાની રીત—અગધોના તે-  
લને કળીયુના સાથે અને દેઠણખાર સાથે ઉમગી તે મેગવણીને  
ગરમ હોય તે વખતે ખાલીના કપડા ઉપર પાથરેલા તો સુકવા પછી  
ચામડાના જેવું દેખાશે તેવી ઉપર વોરનીય મકાચી તો ત્રણ-  
કાર મારશે.

બનાવટી હીરા બનાવવાની કૃતી—ચોખ્ખો સીચીમ (ત્વેદ  
ચોખ્ખી રેતી) ૧૬ ઐંસ, ત્રણ રતથ કનેનિર ઓર પાટાસ સાથે  
મેગવી ઓગાળી, તે મેગવણી દેડી પાયા પછી બધાં સુકી કાઢા

આવના નરમ પડે ત્યાં મુઠી તેમાં નાપડોડ એસીક નાંખ્યા ના  
કડા આવના જાંબ પાયા પછી જ્યાં મુઠી એસીકની નિઠાની મા  
પડે ત્યાં મુઠી તે મેળવણીને ચોખ્ખા પાણી સાથે ધોતી. તે સુધી  
પછી તોષ કરતાં તેના દરગાર ઐંમે એક ઐંમ ટાંકળખાર મેળવે  
પછી તેમાં જીમ ઐંમ ચોખ્ખો સફેનો કમેરી, ખંડી એકવ કરજું. પ  
તેને એક મુમમાં મુઠી મળી પીગળાતી દંડા પાણીમાં એ રમ ર  
દેવો એ પ્રમાણે બે વજ વખત કરવાથી દરેક વખત સીધુ પુક પ  
જી તે સંભાળથી દરેક વખતે ડાડી લેજું. છેવટ તે બૂઠામાં દેવ  
સુરોખાર મેળવી મુમમાં નાંખી પાહું પીગળાવજું, તે દંડ પડવા પ  
હીરા જેવી ચગડતી વસ્તુ મળી આવશે.

**બનાવટી પોખરાજ બનાવવાની રીત—**૩૧૨ પ્રમાણે  
મેળવણીમાંથી ૧૦૦ મેન, ગ્રાસ ઓર એન્ડીમટી ૬૦ મેન, ૫૨૫  
ઓર કોચીખસ ૨ મેન એ પ્રમાણે સેષ બનાવવાથી પોખરાજ તૈયાર  
થાય છે. હીરા તથા પોખરાજ બનાવવાના કામમાં સેવાની રે  
ચીજ પછી ચોખ્ખી હોવી જોઈએ.

**બોટું નિલમ બનાવવાની રીત—**હીરાની બનાવટની મે  
વણીમાંથી ૫૦૦ મેન સહ તેમાં બે મેન ઓકસાઈઝ ઓર ડાખરા  
અને ત્રણ મેન ઓકસાઈઝ ઓર મેમનીસ મેળવી પીગળજું.

**બોરો સફેદ અથવા સાસ અડીક બનાવવાની રીત—**  
હીરાની બનાવટની મેળવણીમાં ૧૦૦૦ મેન, ગ્રાસ ઓર એન્ડીમટી  
૫૦૦ મેન, ૫૨ ઓકસાઈઝ ઓર આવને ૧૨૫ મેન, અને ૫૨ ઓ  
સાઈઝ ઓર મેએલીયમ ૧૧ મેન મેળવી પીગળવાથી રાતો અડીક  
થાય છે અને સફેદ બનાવવા માટે હીરાની મેળવણીમાં ૧૪૦૦ મેન,  
બુન્જેસાં હાકડાંની બૂણી ૫૦ મેન, અને સાર કરસો પીટા ગેર ૧૨  
મેન લેવો.

**બનાવટી પન્ના બનાવવાની રીત—**પ્રથમ ચાર ઐંસ  
એલ્યુમીનીયમ ઓકસાઈઝ અને ચાર ઐંસ સર્ફેટને ગરમી આપી  
પીગળાવો, પછી તેમાં આકથી ખાર મેન નેટલુ મુરેનેટ ઓર સોડી  
યમ નાખો. બ્યારે મેળવણી પીગળી પાણી જેવી થઈ જાય ત્યારે તેને  
દંડી પાડી ઘટતા કડા કાપી લેવા. આ બનાવટમાં જેમ મુરેનીયમ  
વધારે દશે તેમ તેમાંથી બનતા પન્ના વધારે ઘેરા નીકા રંગના થશે.  
બનાવટી માલ બનાવવામાં જેમ જેમ ચોખ્ખો ચીજે દશે તેમ  
તેમ માલ પણ ઉચો બનશે.



રોડોલ્ફમાં બે દીવસ સુધી બોગી રાખી પછી કાઢી લેઈ જાસકે. બોગીની મરખાંથી તપેલા બે ભોખંડી રોલરોની વચ્ચેથી આ મેગન પસાર કરાંથી તે સોલ્યુશોઈડનો સંપૂર્ણ આકાર પડે છે. આ બનાવટની રોલર અમેરીકા ખાતેથી પ્રથમ વ્યવેષી છે અને ત્યાં આ બનાવટ બનાવટ ચાલુ છે. આ સોલ્યુશોઈડ નામની વસ્તુઓથી પર સંકેત રને લમતી તેમજ સાધારણ ઉપયોગની અને રોબાની પુષ્કળ બનાવટો હાથ બનાવવામાં આવે છે. હાલમાં અહાંયા નવી ભવનનાં શુભારંભનાં રમકડાં વીતેરે ચીતેરે આપણે જોઈએ છીએ, તે સ્વયં સોલ્યુશોઈડની બનાવેલી રોલર છે. અને આ સોલ્યુશોઈડ સાધારણ કામગામમાંથી બનાવેલું રોલર છે. સોલ્યુશોઈડની બનાવટોનાં લાભોની વાતો દાખલાતરી બનાવેલી રોલર તેથી સામે છે. તેઓ પછી રોબા આપણે છે અને વાહનમાં પણ દલકારી રોલર છે. સોલ્યુશોઈડ પછી સર્વ રોલરો વાધી તેની બનાવટો પણ સરતામાં વેચાઈ શકતી રોલરો છે અને વસ્તુને બદોળો ફેલાવો થવા સામે છે.

બનાવટો આરંભ પછાણ બનાવવાની રીત—આપણે ( પ્લાસ્ટર ઓફ પેરીસ ) નાળી કરેલા ચુનાને ૧૮૩ડીના પાણીમાં ભીળવી રાખવો. અને પછી સુકાઈને રેવના ઉપર ખુબ પાવવો ત્યારે પછી તેને વાટી કપડાંમાં ફરી તેમાં પાણી તથા જોઈએ તે રંગ નાંખી હાથો નાખવાથી શુભાવા પછી આરંભ પડાણ જેવો કાંઈ થશે અને તે પર ઓપ પણ ચડી શકશે.

બનાવટી હાંતિ બનાવવાની રીત—મેગ ૪ તોણ, મુંડ ૪ તોણ, મુગ ૮ તોણ, ઝિરકાન મોટાનું બીજ ૮ તોણ, એ સર્વથું હેઈ એકત્ર કરી ખગ્ગ કરી તેમાં ત્રણ તોણ ઉનમ દીવ મેડવી પાણીમાં કાઢવી ત્રણ દીવસ રહેવા દેઈ એવા દિવસે બનાવટમાં દાખું. તે બીજ સાત દીવસે કાઢવું. જેથી ઉનમ દીવ તૈયાર થશે.

## ૩૬૨૫. ૧૬.

આતસજાણ અથવા દાડખાનું બનાવવાના હુતરો.

ખાસ પ્યાનમાં રાખવા એક અમલની મુશળ—આનખનાજ બનાવટી વખતે વર્ણન કર્યાગ રાખવાની છે. મરજુ કે તેમજ ઘરોશો, લેડુ, ચંડુ અને બસતી સુધી આવે છે. તેમજ

૧. ૧-૩) જ્યારે કુટુંબ કોઈને જાણી જાય તો તેને પણ જાણી જાય તેમજ  
૧-૩) જ્યારે કુટુંબ કોઈને જાણી જાય તેમજ

(૧) જ્યારે કુટુંબ કોઈને જાણી જાય તેમજ જ્યારે કુટુંબ કોઈને જાણી જાય તેમજ

(૨) જ્યારે કુટુંબ કોઈને જાણી જાય તેમજ જ્યારે કુટુંબ કોઈને જાણી જાય તેમજ

(૩) જ્યારે કુટુંબ કોઈને જાણી જાય તેમજ જ્યારે કુટુંબ કોઈને જાણી જાય તેમજ

જ્યારે કુટુંબ કોઈને જાણી જાય તેમજ જ્યારે કુટુંબ કોઈને જાણી જાય તેમજ

જ્યારે કુટુંબ કોઈને જાણી જાય તેમજ જ્યારે કુટુંબ કોઈને જાણી જાય તેમજ



મેંના ચપ્પણમાં નાંખી મેં ઉપર મુદરથી કામગી ચોરાડી દેશે  
એ પ્રમાણે ઉપરની દોક મેગવણી કરવાથી જુદી જુદી જાતના  
અપોરીયાં તૈયાર થાય છે.

**કુણકરણી બનાવવાની રીત—**પહેલા નંબરની (૧) સુરોખાર ૨૮ જામ, મધક ૨૧ જામ, કાવત્રો ૨૧ જામ, બીડ ૧ જામ. (૨) સુરોખાર ૨૬ જામ, મધક ૨ જામ, કાવત્રો ૨ જામ, બીડ ૩ જામ. (૩) સુરોખાર ૨૫૧૧ જામ, મધક ૨ જામ, કાવત્રો ૨ જામ, બીડ ૧૧૧ જામ, (૪) સુરોખાર ૮ જામ, મધક ૧ જામ, કાવત્રો ૧ જામ, બીડ ૩ જામ. બીજા નંબરની સુરોખાર ૨૫૧૧ જામ, મધક ૨ જામ, કાવત્રો ૨ જામ, બીડ ૫ જામ. ત્રીજા નંબરની (૧) સુરોખાર ૭ જામ, મધક ૧૧ જામ, કાવત્રો ૧ જામ, બીડ ૧૧ જામ. (૨) સુરોખાર ૨૨ જામ, મધક ૧૧ જામ, કાવત્રો ૧૧ જામ, બીડ ૧૧ જામ, એ પ્રમાણે ચીંતે જુદી જુદી ધીમેથી રાડી રાખવી. પછી કુણકરણી બનાવવા માટે કામગીની જુદી જુદી થાય છે. નાની મોટી બનાવવી, ને બનાવવા માટે જાંતણી અમલમાં લાવવા મેગ સળીયા ઉપર કામગીની મુદરથી ચોરાડી દેશે. નેહએ નેહ તૈયાર થશે. પછી તેમાં ઉપરની મેગવણી એક જાડી મેગ મેં મેં મધ કરી રાખી મુકવી. પછી તેનો પ્રકાર ઉપયોગ કરશે.

**ચંબેલીની કોડી બનાવવાની રીત—**સુરોખાર ૩૦ જામ, કાવત્રો ૧૫ જામ, બીડ ૨૧ ૧૫ જામ, બીડ સિવાયના સુરોખાર માખાન મારો કાંચો કરવો જોઈએ, જમ તેનું જોર વધારવું હોય તેમ અડધા જામ નકુઓ હાર મેગવણો. આ જાતની કોડી તૈયાર કરવામાં ને માડીની કોડી ઉપયોગમાં લેવાય છે તેનું જાન્યાર્ય દેવું જોઈએ. આ કીજા કુણકરણી કોડી તૈયાર થાય છે. જમ મેગવણી બનાવવી હોય તે સુરોખાર ૧૪ જામ, મધક ૪ જામ, કાવત્રો ૧૧ જામ, બીડ બીડ સુરોખાર ૧૧ જામ જેમ ઉપર મુજબ તૈયાર કરવી.

**હજીર બનાવવાની રીત—**સુરોખાર ૫ જામ, મધક ૫ જામ, કાવત્રો ૧ જામ, એ પ્રમાણે વસ્તુઓ વારંવાર એકી કરી અને પછી જામ પાણીમાં દાખ કરી મુજબ ચોખવું, જોઈએ એક જામ, પછી કામગીની મેગમાં જમ મારી અંધગણ કરી તેનું આ દાખ દેવી દેવી કરશે. અને અને તે ને ઉપર પાણી મારવામાં કોડી મેગવણો.

મોગરાના જેવાં ફુલ પો તેવી કોઠી બનાવવાની રીત—

સુરોખાર ૨૪ બામ, મધક ૩ બામ, કાવશે ૩ બામ, બીડ ૧૪ બામ જેવાં અને છુદા છુદા રંગનાં ફુલ વાગી બનાવવાની હોય તો સુરોખાર ૧૪ બામ, મધક ૩ બામ, કાવશે ૩ બામ, બીડ ૫ બામ, હોરાનો બૂંધ ૪ બામ, બીડની રેતી ૨ બદમ, જસતર્જુ બીડ ૨ બામ, એ પ્રમાણે દરેક બનાવતો સામાન એકત્ર કરી મેગવશે. બાર નાના કાની કાપીઓમાં ભરી મેં ઉપર કામગીરું કરવી ચોડશે.

સફના હાડના આકારમાં હાડનારી કોઠી બનાવવાની રીત—સુરોખાર ૩૦ બામ, મધક ૬ બામ, કાવશે ૧૨ બામ, બીડ રંગો બામ ૧૫; એ પ્રમાણે ચીખે મેગવી ઉપર મુજબ કોઠીમાં ભરી બનાવશે. તે પછી સારી કાપવી પશ્ચિત્ત ઉચે થોડે છે.

દાડની હાથ છુગળી બનાવવાની રીત—સુરોખાર ૪ બામ, મધક ૧ બામ, કાવશે ૧ બામ, બીડ રંગે ૧ બામ, એ પ્રમાણે દાર બનાવી વાંકની બુનેતી કે જે એક બાજુ બધે મોંઘી હોય અને એક બાજુ પ્રુમ્પા મેંની હોય તેમાં કાંતીને બરશે. મેં ઉપર કામગીરો કરો ચોડાડશે. આ મુમળી દાવમાં રાખી હાડવાની બનશે.

રંગીન બપોરીવાંનો દાડ બનાવવાની રીત—હાલરંગનાં બપોરીવાંના પદ્દત્તે એક રંગનીવા ૧૦ બામ, મુદ કોરો મધક ઉચે ૩૩૩ બામ, કોરો એક પોટામ ૧ બામ, ( સરોરે એક એનીમની ) સુમરે ૧૧ બામ લેઈ બનાવશે. યતો રંગ આપણામાં નાપદ્દત્તે એક રંગનીવા એ મુખ્ય દબ છે, અને સુરો તેમાં મદદ ૨૫ છે. આ ને વસ્તુઓની હાથે બપોરો સંતોમ વધ પસારો થાય તો એકામ અર્થિ ઉત્તમ થાય છે. તેમજ વધારે વાર તદ્દામાં રહેવા દેવાથી પણ એની મેને સગતી હો છે. મારે ને વસ્તુઓ એથી કરવી વગત પછી સંભળ રાખવાની વાર છે. આ ને ચીખેને એક કાપીમાં વાણીને ૨૫૦ ન કરતાં પોચે દાવે મેગવી, એક વાવ એકે તેમાં કોરો એક પોટામ એક દાવે મેગવશે, એકે ઉપરોમાં લેવા દાવક મુખજુ તંપાર થશે. પછી તેને સદાચ કે વસ્તુવામાં ભરી કામગીરું ચોડી લેશે.

મુલાખી રંગનાં બપોરીવાં બનાવવાની રીત—મધક ૧૧ બામ, સુરો કોરો એક કોરો ૨૩ બામ, કોરો

પોટાસ ૬૧ બામ, (૨) મધક ૧૩ બામ, નાદટ્ટેટ ઝોફ ૨૬૧-સીયા  
૪૦ બામ, કોપચા ૨ બામ, કસોરેટ ઝોફ પોટાસ ૫ બામ.

જાંબુદા રંગનાં બપોરીયાં બનાવવાની રીત—નાદટ્ટેટ ઝોફ  
૨૬૧-સીયા ૧૬ બામ, કસોરેટ ઝોફ પોટાસ ૫ બામ, મધક ૨ બામ,  
સુરોખાર ૧ બામ, કામળ ૧ બામ, રીઝવાટ ૧ બામ, (૨) કસો  
રેટ ઝોફ પોટાસ ૨૦ બામ, મોરચુચુ ૬ બામ, મધક ૫ બામ (૩)  
મધક ૨૨૧૧ બામ, કસોરેટ ઝોફ પોટાસ ૪૨ બામ, નાદટ્ટેટ ઝોફ  
પોટાસ ૨૧૧૧ બામ, બ્લેક ઝોકસાઈડ ઝોફ કોપર ૧૦ બામ,  
સુરમો ૨૧૧ બામ, (૪) બ્લેક ઝોકસાઈડ ઝોફ કોપર ૮ બામ મધક  
૧ બામ, કસોરેટ ઝોફ પોટાસ ૧૬ બામ, (૫) મોરચુચુ ૬૫ બામ,  
મધક ૧૩ બામ, કસોરો ઝોફ પોટાસ ૭૭ બામ. એ પ્રમાણે  
જુદા જુદા રંગનાં બપોરીયાંના સામાન ઉપર કલા પ્રમાણે મજીજ  
સંભાળથી તૈયાર કરી ઉપયોગમાં લેવો.

સોનેરો વર્ષાદ વરસાવવાનો દારૂ—લેક્ષો દારૂ ૧૨ ઓંસ,  
સુરોખાર ૧ ઓંસ, કોપચો ૪ ઓંસ, એ પ્રમાણે દારૂ તૈયાર કરવાને  
તાના કામળના બોખામાં ઢાંસીને બરવો અને છાંદસની માફક તેને  
પચી ઊડવાથી સોનેરી વર્ષાદ વરસે છે. બનાવટમાં કામળના બોખામાં  
એક બાજુ વાંમની ઘાંતી સગી ચોડી લેવામાં આવે તો બીજાજુલ  
બાજુ સીરામ નિર્ભવતાથી ઊડી સગવ છે.

રૂપેની વર્ષાદ વરસાવવાનો દારૂ—સુરોખાર ૮ ઓંસ, મધક  
૨ ઓંસ, કોપચો ૪ ઓંસ, (૨) સુરોખાર ૧ પાઉન્ડ, સુરમો ૧  
ઓંસ, મધક ૪ ઓંસ, (૩) સુરોખાર ૪ ઓંસ, મધક ચાર ઓંસ,  
લેક્ષો દારૂ ૨ ઓંસ, તથા લોઢાની જુદી ગાંઠ ઓંસ લેઈ આ  
દારૂને પચી ઉપર પ્રમાણે ઉપયોગ કરવો.

દવાઈ બાણ—કંઠમ, મધ્યમ, કનીટ એ ત્રણ જાતની દવા-  
ઈકો યાવ છે. તેને જુદા મેદાનમાં રાખવાથી ઊડવામાં આવે તો પુર  
જોડથી સુગંધાટ કરતી આકાશમાં જાવ છે અને અંદરથી દેહનાની  
ચીજુગારીયો જુદાની જાણાઈ નહુન મળ આવે છે. દવાઈ બનાવ-  
વામાં લોખંડ, વંસ કે કામળની જુગળીયો આવે છે, પરંતુ રુઝની  
ખાતર દેખાવ માટે કામળની જુગળીયો ફીક છે. અને લોખંડ  
વાંમની જુગળીયો તો લગભગ કામળના વાપરતી યેઝ જાણાય છે.  
દરે તેના મીઝજુ સંજથી દર્દીકત આપવામાં આવે છે. ઉંચી જા-

તની દ્વાષ્ઠ માટે (૧) સુરોખાર ૭ બામ, મધક ૧૧ બામ, કો-  
વસો ૫ બામ, (૨) સુરોખાર ૧૫ બામ, મધક ૩ બામ, કોવસો  
૫ બામ, (૩) સુરોખાર ૫ બામ, મધક ૨૧ બામ, કોવસો ૧૧  
બામ, (૪) સુરોખાર ૭ બામ, મધક ૧૧ બામ, કોવસો ૧૧ બામ,  
(૫) સુરોખાર ૫ બામ, મધક ૨૧ બામ, કોવસો ૧૧ બામ. મધ્યમ  
વર્ગની દ્વાષ્ઠ માટે (૧) સુરોખાર ૧૫ બામ, મધક ૩ બામ,  
કોવસો ૧૧ બામ. (૨) સુરોખાર ૭ બામ, મધક ૧૧ બામ, કોવસો  
૧૧ બામ, (૩) સુરોખાર ૧૮ બામ, મધક ૩૧ બામ, કોવસો ૨૧  
બામ. (૪) સુરોખાર ૧૧ બામ, મધક ૧૧ બામ, કોવસો ૧૧ બામ.  
હ્રીષ્ઠ વર્ગની દ્વાષ્ઠ-સુરોખાર ૬ બામ, મધક ૧૧ બામ, અને  
કોવસો ૧૧ બામ. વીસાવતી દ્વાષ્ઠ-સુરોખાર ૮ બામ, મધક  
૧ બામ, તે કોવસો ૧૧ બામ, ઉપર પ્રમાણે દવાષ્ઠ બાજુ ખડે છુટા  
છુટા પ્રમાણના દારૂ પીધી રહે તે નૈયાર કરવા ૫૫ તેનાં વપરાણી  
મુખ્ય ઔષ્ધો સુરોખાર, મધક અને કોવસો છે. તે શુદ્ધ કરેલા દોષાં  
નોંધાએ. શુદ્ધ કરવાની રીત—સુરોખાર ૫૫૫માં ઉત્તમી ૫૫ અ-  
મર હાથ અથવા લીંતુના રમણી મેથ ઠાડી લેઈ દરો પાડી કરવા  
દેનાં મોંઘડા બાકી જાય તે શુદ્ધ થશે સમજશે મધક શુદ્ધ-કો-  
વસોની કદાચ દેવા ઉપર મુખી મથકની બૂંટી નાખી મરમ કરી  
તે ઓમરો જાલ્ય એટલે વાગ્યાના વાસજ્યાં મળી લેઈ દરો તેને થાડી  
મરમ કરી ખીમામાં પાકા પાડી લેવા તે શુદ્ધ થશે સમજશે. કો-  
વસો-દારૂ માટે વાગ્યામાં દરો લેશે નોંધાએ એટલે ધોર. ખરસાંડી,  
આકોડી, એરડી, અંબાડી વગેરે દરો તેમજ કદ સગમે તેરી જાનના  
લાગ્યાના કોવસો ઉપર જાનના લાગ્યાના કોવસો કરવા  
દોષ તે એક મોટા દાખામાં અમર જાનના ખામે ખોટી તેમાં  
કદાચ કરી બની સમજાવવા. જ્યારે આદરથી પુણી નીકળતી બપે  
થએલી જાનના એટલે મોં બપ કરી દવા આવ જા ન કરે તેરી રીતે  
કરી કોવસો કરી લેવા તે દારૂ જનાવવાના કામ માટે અતિ ઉત્તમ છે.

રંગીન તારા બનાવવાની કુશ્તિ—(૧) રહેરેટ ઓર પો-  
ટાસ ૮ બામ, ચરડીઅર્થ કોપર ૧ બામ, મધક ૪ બામ, રસપુર  
૧ બામ, આ મેગવણીનો દારૂ આસખાની રંગના તારા બનાવવા માટે-  
નો નૈયાર થાય છે. (૨) રહેરેટ ઓર પોટાસ ૮ બામ, રહેરેટ ઓર  
કોપર ૧ બામ, ચરડીઅર્થ કોપર ૫ બામ, મધક ૮ બામ, આ મેગ-  
વણી જા આસખાની રંગના તારા બનાવવા માટે છે. (૩) રહેરેટ

ઝોડ પોટાસ ૩૦ બાગ, ઝોડા ૧૨ બાગ, મધક ૮ બાગ, આ મેગ-  
વણી પીળા રંગના તારા મારે છે. (૪) કથોરેટ ઝોડ પોટાસ ૨૪  
બાગ, નાઇટ્રેટ ઝોડ રટ્ટો-સીયા ૩૨ બાગ, રસકપુર ૧૨ બાગ,  
મધક ૬ બાગ, કોવસો ૨ બાગ, આ મેગવણી દીરમણ રંગના તારા  
બનાવવા મારેલી છે; (૫) સુરોખાર ૬ બાગ, મધક ૩ બાગ, સુરમે  
૨ બાગ, આ મેગવણી કદેત રંગના તારા મારે છે. ૬ કથોરેટ ઝોડ  
પોટાસ ૩૦ બાગ, કારબોનેટ ઝોડ રટ્ટો-સીયા ૮ બાગ, રસકપુર ૧૦  
બાગ, મધક ૩ બાગ, કોવસો ૧ બાગ, લાખ ૩ બાગ, આ મેગવણી  
શુકાખી રંગના તારા મારે છે. (૭) કથોરેટ ઝોડ પોટાસ ૨૦ બાગ,  
નાઇટ્રેટ ઝોડ બેરાક્ટ ૪૦ બાગ, રસકપુર ૧૦ બાગ, મધક ૩ બાગ,  
કોવસો ૧ બાગ, લાખ ૩ બાગ, કુશાવેપુ મોઃયુધુ ૧ બાગ, આ  
મેગવણી લીલા રંગના તારા મારે છે. (૮) કથોરેટ ઝોડ પોટાસ ૨  
બાગ, નાઇટ્રેટ ઝોડ બેરાક્ટ ૩૦ બાગ, ઝોડસેથેટ ઝોડ ઝોડા ૧૫  
બાગ, મધક ૮ બાગ, લાખ ૪ બાગ, અને કોવસો ૧ બાગ, આ  
મેગવણી સોનેરી રંગના તારા મારેલી છે. તારા બનાવવાની રીત એવી  
■ છે, ઉપર લખેલો બનાવટોનો સામાન જુદો જુદો જારીક વાડી  
તેમાં યુદર મદન રંગનો જારીક વાડી વધી ચીજ એકઠી મેગવણી  
પછી પાગીથી મકંડી કલેક પ્રમાણે બાંધી મસળી એક રમ થએલું  
જણાય એટલે ગોળો બનાવી તેમાંથી કીડી કીડી ગોળીઓ બનાવવી,  
અને તે ગોળીઓને જાંદુના કીડા કરેલા દારમાં રમદોગવી તે સુમધ  
બાદ કોડીમાં જુગડીમાં કે કુવાઈમાં બરસ સાર ઉપયોગમાં લેવી.

જે એકજ તારાની ગોળી ઉપર જુદા જુદા રંગનો દાર ચઢા-  
વશે તેણે એક પછી એક એમ યુદરના પાણી સાથે ઉપર  
જણાવ્યા પ્રમાણે દારના મેગવણોના પદા જેમ જેમ સુમધ તેમ  
તેમ ચઢાવવા, પણ વગલમાં વધી ન જાય તે ધ્યાનમાં રાખવું. આ  
તારા સગમતાં તરેડ તરેડના રંગે બદલી મનને આનંદ ઉપજાવે છે.

દીવાસળીઓ બનાવવાની રીત—દીવાસળીઓ કે જે દાર  
જગતમાં વધી ઉપયોગી ચીજ થઈ પડે છે, તે જુદા જુદા દેશોમાં  
જુદી જુદી રીતે બનાવવામાં આવે છે, તેજજ તેની મુખ્ય બનાવટો  
આ પ્રમાણે છે.

પ્રથમ દેવદાર, અરુઝો, સેંમળો, બોલાં વિગેરે પોચાં અને  
જલદી રુગથી ઉડવારી જલનાં લાકડાં લેઈ તેની ચોરમ કે મેગ  
પડીઓ બનાવે છે, બાદ તેને પાણીમાં બીજવી રાખી નરમ થાય

ત્યારે તેમણે જોયું મુખની સગીઆ બનતી પછી ચોખાંડી અથવા  
 ચોગ એ બેમંથી જે જાતની ટીંચમળીએ જનારો દોષ, તેણે  
 વેદવાદા સોદાના પત્રામંથી ને સગીઆને તાજી કરે છે, એટલે  
 ચોરસ અથવા ચોગ આગરની સચક્રાર સગીઆ તૈયાર થાય છે.  
 આ કામ કરાવી યાજ તેના માટે એક જંતુ જનાવચમાં આવે છે  
 તેની રચના એવી દોષ છે કે—આગરે વડુ દંડ પડેલું, ૭ દંડ  
 લાંબુ, અને એક દંડ જાડાનું એક પડનું ૧૧૧ લેવું, એ પડતની  
 આમલી જાડુ ખસ સોદાની અને પાંચી જાડુ પંડ જનાવચની  
 પાડતી દોષ તેમાં જે પ્રમાણે ટીંચકળી જનાવચી દોષ તે યાજનાં  
 છોડે પડવું જાડ તે દોષ કાઢનાં લાકડાની ચીરના હેઠ પડેલી  
 પછી તે ચીરના જદાર રોજા જોખ હેઠાએ એક પડીયા વડે  
 એક સાખી રીતે ટાપવથી તે સવળી ચીરો હોલાઈ કાઢ થક  
 જોડના આગરમાં સાખી જાડુએ જદાર પડે છે. આવી રીતે તૈયાર  
 કરેલી સગીઆની જુડીએ જાણી રાખવી. એ પ્રમાણે સગીઆ તૈયાર  
 થયા જાડ એક વાસજમાં મધેક નાખી મંદાગ્નિખર મૂકીને તેનો રસ  
 કરી તેમાં પેલી જુડીએ ભોગો કાઢવા જાડ રોડી કાઢક રડીટ  
 નામના રીવાના ટાપમાં તે મધેકાગી જાડુ રીડી ભોગી કાઢવી  
 એટલું થયા જાડ એક મૂકીનું વાકલુ કે પાલો લેવું તેમાં પ્રથમ  
 ૭ કામ પછી નાખી પછી કોરોટ કોર પોટક ૭ મેન, સરિંક  
 કોર એનીમની ૩ મેન, વિંમલોક ૭ મેન, કાસરરથ ૩૦ મેન,  
 જાવળો કુંદર ૧૦ મેન, એ પ્રમાણે વસ્તુઓ તેમાં નાંખી પછી  
 તે પાલાને એક કરમ પાડીથી ખોલા નાના વાકલુમાં મૂકી મંદા-  
 ગ્નિ ૧૨ મૂકો. અગ્નિની ચરખી એટલો જાડી ન દોડી જોડમે કે જેથી  
 પાલામાં મૂકી વસ્તુઓનો રસ કદ ઉડવા થાય. પરંતુ કિંચાન  
 માખમાં દોરો જોડમે કે જેથી તે ચીએનો રસ ન ઉડવામાં થાય  
 પોંગીનેલ એક રસ થાય નહિ તેા વધારે ચરખોથી સવડું નિવજ  
 કળી કરો. એ પ્રમાણે સવડી ચીએનો રસ થક જદાર ત્યારે તેમાં  
 રેડી તૈયાર રાખેલી સગીઆના મધેક ચારેકો તરતના હેઠાએ  
 ભોગી કાઢવા અને તે કિંચાન સપારનું વાકલુથી સગીઆ દો નહિ  
 એટલું મરે તેઓને સુખાય જાડાપદ્ય નામના વર્નિકમાં ભોગી કાઢવા.

ખીજ—કોરોટ કોર પોટકની જુડે ૨૦ જામ, મધેક  
 રો જુડે ૧૦ જામ, મેલખાંડ ૮ જામ, ચરખો કુંદર ૧ જામ, આ  
 પાક એક કામ ૬૧૨ દવરે દવરે જડીયા જનાવચી મેલવા. ૧૭૧

તેનો જડો રસ અથવા સાર પાણી નાખે છે, એકરસ થઈ ઘાડી જેને  
 અને એટલે ૧૫૨ની પડેલી રીતમાં કસા પ્રમાણે ગંધકના પાણી  
 બોળી કાઢેલા સગીચોના છેડાઓ આ બનાવેલા મીઠાણમાં બોળ  
 ઠાંડવા. આ પ્રમાણે તૈયાર કરેલો દીવાસગીચો. ડાહપણ ચીઝ  
 ધસારાથી સગી થઈ છે. અને ડાહ ડાહ વખત પોતાની મેળે  
 અકરમાત્ રીતે સગી થઈ છે, જેથી વખતે આગ થવાની ધાર  
 રહે છે, તેમજ તે બનાવવામાં ફામરસ આરે છે તેનો ધુણે દીવા  
 સગી બનાવનારા મેંમાં જવાથી તેના જડામાં તથા બીજા ફરવા  
 બાગેમાં બધંકર રામ થવા સંભવ છે. આ તમામ ખામીઓ  
 કરવા માટે નીચલી રીત પ્રમાણે “સેફ્ટી મેચીસ” એટલે સગામ  
 બરેલી કાંડીયોના નાખથી પ્રસિદ્ધ છે. અને તેના માટે પેટ્ટ લેવામાં  
 આવેલ છે.

સેફ્ટી મેચીસ બનાવવાની રીત—સગીયો તૈયાર કર્યા બાદ  
 નીચે પ્રમાણેની મેગવણીમાં બોળી સુકવવી. ક્વોરેટ ઓફ પોટાશ  
 બાગ, સક્કરપુરેટ ઓફ એન્ડીમની ૩ બાગ, ગુંદર ૧ બાગ, એ સુક  
 થાને મેગવી એક રસ થાય એટલે સગીઓ બોળી ઠાંડવી. તે સુધાર  
 બાદ ડાખડીમાં ભરવી અને તે ડાખડીની એક બાજુ નીચે પ્રમાણેના  
 બનાવેલા મિઠાણમાં તૈયાર કરેલ કામચની પડી ચોડાડી દેવી.

સરેસના પાણીમાં ઘોડી બારીક રેતી મેગવી પેટીપર ચોડવાની  
 કામચની પડીપર પછીથી લમાવતું તે સુધારા પછી ફાસરસ ૧૦  
 બાગ, સક્કરપુરેટ ઓફ એન્ડીમની ૮ બાગ, અને સરેસ ત્રણથી  
 ૭ બાગ આ પ્રમાણે તૈયાર કરવું. મીઠાણ પીંછીવતી ઉપર જણાવેલ  
 પડી ઉપર લમાવતું. આ ડાખી ઉપરની પડી ઉપર દીવાસગી ધસવામાં  
 આવે તોજ સગમશે નહીં તો બીજે ધસવાથી સગમવાની જ નહીં.  
 આથી અકરમાત્ આગ થવાનો ભય ઓછો થાય છે. દીવાસગી  
 બનાવવામાં જે ગુંદર વાપરવાને માટે કહેલ છે તે કરતાં તેના બદલે  
 સરેસ વાપરેલો વધારે સારો છે. કારણ કે ગુંદર હવાથી ખીગતી  
 જાય છે, અને સરેસ તે પ્રમાણે એકંદર પીંચતી જતો નથી. એટલે  
 ચોમાસા જેવી સરદ રતુમાં પણ સહેલાઈથી દીવાસગી વાપરી લાયક છે.

ઉપરના પ્રયોગો ઉપરથી સમજાયું હશે કે દારૂખાનું બનાવવામાં  
 જે ચીજો વપરાય છે તેમાં ગંધક, સુરોખાર અને ડાહસા મુખ્ય છે.  
 એ સિવાય બીજા, હડનાગ, મનસીય, સુરમો વીગેરે ચીજો પણ જુદા  
 જુદા પ્રસંગે વપરાય છે. એ દરેક ચીજ સુદ્ધ હોય તોજ દારૂખાનું

તારી જને છે. દરે જીડ, દરનાજ, મનસીલ, વિચેરે જાવ સમજાવ  
આપણમાં આવે છે. જે નવા થીજાડે ઉપરોથી વધ પડે.

જીડ વાપરવા એમ તૈયાર કરવાની કૃતી—જામડી જીડ  
હેંડ પરકર ઉપર હોવાની પાતળ હેંડ ખાંડું, અને તેને જે જો  
યાવ તેમણે કીલે, એણે જલક જો, અને તેથી વધુ જો,  
એક વધુ વર્ષ પડવા કારણ કીમીએથી મોટાં કુલ કાલને મોટા  
ખીડને, કીડાં કાલને કીડાને અને વચવા વડવા કુલો મોટે  
વચવા કરવાની ખીડને ઉપરોમ થાવ છે. જે જીડ ન મળી શકે  
તો હોવાના કાકા હેંડ તેને એક ઉપર એક એમ મુશી ખુલ દીવવા  
એમ વારંવાર તપાસી દીવવાથી મોરકાં થઈ રહેશે, જકી તેને જકાર  
કાલી પાણીમાં જુલવવા, જેથી તરતજ જરા પડે અને જકી તેને  
ખાંડી ખીડની જે જૂઠા કરી વર્ષ પારી સમજે.

જાડુષ સાપની સળીઓ જનાવવાનો પ્રયોગ—જાડુષ  
એક મરડપુડીને ધોમે ધોમે સળીઓએ જોડ પોતથીવમના પાણીમાં  
નાંખવું. આ જને ક્વાઓ મિથ પલી વખતે તેમણે હાથ રમને  
ખુમાડો નીકળવા માંડશે તે સુવચે નરિ, કારણ તે જગી છે, જેથી  
આ મીઠા વધુ ખુલી હવાવાળી જશે ખાંડ કરું; કે જેથી તે ખુમાડો  
આપણને ન હામતાં હવા સાથે મળી જવ. આ મિથ ક્વાને પોડી  
પાર કરી એટલે તે રાત્રી થએલ દેખાશે. અને તેના તળે એક  
જાતનો ઘોડો જૂથ એકેકો માનુષ પડશે. આ જૂથને જોડીએપર  
વડે જાગી હેંડ જવા તેમાં મુંઝવું પડશે અને પડેજા હોડો મુશો-  
ખાર વાડીને નાંખશે, જાદ તેમને સારી પેડે ખુડીને નાની પેનસીલ  
જેથી જાડી અને ૧૧ ઉચ જનાડની એવી તેની સળીઓ જનાવવી.  
તે સળીઓ મુશવા જાદ તેમણે એક સળી હેંડને એક જાડુષી  
સળીઓવાથી તેમણે મોટા સાથ જેવ મુશમાં નિખરી, જેઓ  
રજા જાડુષી નાની સળીમાંથી ક.પ.ન થએલાં હોવા છતાં આકરે  
૨૫ રીડ હાંમાં પડે.

મુંઝવું ૧૭.

તરેહ, તરેહનાં હવડાઓ દુર કરવાના પ્રયોગો.

ઉંદર દુર લાવ તેવો પ્રયોગ—જગર અને રજી-  
દમાં ઉંદરના રહેણાંજની આસપાસ પેરવાથી ઉંદર દુર



અથવા વડામર મીઠું ઉંદરની બોલ અગર શટ હોય તે તેમાં વેર વાળી પશુ ઉંદર દુર થાય છે. વળી જલીયોગ પાડાર અને ટાઈ બન્ને મીઠા કરી ઉંદરોના રહેણાણ નજીક છાંટવાથી વિરદ વાસના લીધે જતા રહે છે.

માકણ દુર કરવાની રીત—ફટકડી રતજ એક લેખ પાણીમાં ઉઠાવવી, એક ગમ થાય એટલે પીંછી વાલી પશંગ, ખુરશી, રેમખ વીગેરે પર લગાડવાથી માકણ દુર થાય છે.

મચ્છર, થાંચક દુર થાય તેવી રીત—બાવમશાદટ ઝોય કામેન ૮૦ બાગ, ૧૫ બાગ કેરોલીન તેલ, બેડુ એકત્ર કરી પરના અંદર છુટક છુટક છાંટવાથી ચચક મચ્છરો જતા રહે છે.

હીડી દુર કરવા વિષે—જાડના થાની આસપાસ થોડી જાડા બોલી કાચસા, ચખ, લાકડાનો વેદેર ભરવાથી જાડે થાતી હીડી દુર થાય, અને કપાટમાની હીડી કપુર સખવાથી દુર થાય છે.

ઉપક્રથી કપડાં, ચોપડીઓ વીગેરે બચાવવાની રીત—રસાકપુર એક બાગ, અને પાણી ૧૪૪ બાગ કુમેરી ચોપડાં. બચવા છાંટવું કે જેથી ચહેલ ઉપક્ર જતી રહેશે, અને નવી ચડી ચકશે નહીં.

કપડાં હરેક ભંતનાં ઉપક્રથી બચાવવાની રીત—દેવ દારના બારીક છોડીમાંની કાચળી કપડાં ભેળી સખવાથી ઉપક્ર લાગતી નથી, અથવા ચીનીકાસા કપડાંમાં સખવાથી ઉપક્ર ચડી ચકતી નથી.

સર્પ દુર કરવાની રીત—જુતા ચાખડાનો તથા જુતા કપડાના કડાની સર્પ રહેનો હોય તે ઠેકાણે આજુબાજુ દેવનાથી ધુણી કરવી. જેની વિરદ વામના લીધે સર્પ જતા રહેશે.

અનાજમાં છવડાં ન પડે, તેનો પ્રયોગ—દરેક અનાજના જરવામાં ભેખડનો સગોઆ ઉમેરો ખેણી સખવાથી છવડાં ચડી સરેડા લાગે નથી.

ગમે તે અનાજ સગે નહીં, દરેક કરવાની રીત—ગાય-સપ્તશકડ એક કપેનનાં થોડાં ટી, અનાજમાં નાંખી સખી મુકતાં સગે લાગી અનાજ જમડનું નથી (આ રીત ઉમેજ દવા રેવનારાઓનાં ત્યાં મળી શકે છે.)

કંસારી, કીડી, માકણ દુર કરવાની રીત—પેડી પટારામાં

કે કપાટમાં ભ્યાં કપાટાં, પુસ્તકો રહેનાં હોય, તેમાં પ્રથમ ટરવેનટાકન તેમ હાંટવાથી કાઢી, કસોટી, માણ પડતા નથી.

ઉપયોગી સાકડા ઉપર ઉપરિ ચઢેલી દુર કરવાનો ઉપાય—એક પોસ્ટ ચુસ્તના પાણીમાં વજ્રજૂતી એ એવી કાઢીએ ખારીક વારીને નાંખતી, અને તે પાણી એક બાટણીમાં બરીને તેમાં મધનાં વીસ ટીપાં નાંખતાં. ત્યાર પછી બાટણીનું એં બધેથી જુથ ખારી એ વજ્ર દોવસ હુપી એમને એમ રાખી મુકું. પછી ભ્યાં આગળ દોવસ સાચી દોવ ભ્યાં આગળ હાંટવાથી ઉપરિ ભટ્ટી રહે છે.

કંઠમારતી સાકડા રુએ નહી તેનો ઉપાય—રસકપુરને પાણીમાં એકાગ્રી દાઘ મારવાથી સડો નહિ અથવા સાકડાને કેષ-સીવમ કસોટાદ, બ્લેન્ડિંગ પાઉચરને પાણીમાં એકાગ્રી દાઘ મારવો, પછી લીંગાધીનો દાઘ મારવો નેથી સાકડા પર્લેન મનજુન દાઘ સડા સામરો નહી.

માકડા ન થવાનો ઉપાય—દાઘ મરવોનો ઉપાય એકાગ્રીથી થઈ નહી.

ઝેરી વસ્તુ સીવાય ઉંદરોને મારવાની રીત—ધોમના પુડાના વાગ ખારીક કાતરી કાઢી કરવા; એ કાઢીએને રાત્રીએ પોચાક મેગરી ભ્યાં ઉંદરો રહેતા હોય ભ્યાં આગળ તે એકાગ્રી મુકવે. એ એકાગ્રીથી માલુસને કાઢી દરકત થતી નથી પણ ઉંદરો ખરી ભય છે, એટલે આ રીત ભ્યાં વીરેને સાટે વચર કર-કની ધરમાં કરવા દાઘ સમાપતી બરેથી છે.

## મુકરણ ૧૮.

સાખ મુક કરી તેમાંથી લુદી લુદી બનાવો  
બનાવવાના પ્રયોગો.

સાખ—આ પદ્ધતિ ઉપરોચી નીચ દોષ ખતમરો, પીરેટ, વિશાખી ભાગ, ખેર, મોડી, વિરે કાઢીથી કાઢીએ મારી મળી આવે છે. સાખ એ કાઢી કાઢી પેલસ નથી, પરંતુ એ ભાગનાં કાઢી કાઢી કાઢીએ વચર જે રસ મો છે તેથી બને છે. કાઢી ઉપરથી એ સાખમરી કાઢીએ કાપી છાપી બજારમાં વેચવામાં આવે

છે, અથવા ડાળીઓથી છુટી પડીને વેચવામાં આવે છે, જે લાકડી લાખને નામે ઓળખાય છે. આ લાખમાં મહત્તી ડાળીઓના ટુકડા ધૂળ, કચરો, વિચેરે પુખ્ત હોય છે, તેથી તે એમને એમ દુસ્તર કામમાં આવતી નથી, પરંતુ તેને હોધવી પડે છે. શોધ્યા બાદ તે જેવા આકારમાં કાપવામાં આવે છે તે આકાર પ્રમાણે દાણા લાખ પનરા લાખ, કે ચપડા લાખ વિચેરે જુદા જુદા નામે ઓળખાય છે એ શોધવાની રીત આ પ્રમાણે છે.

જે ડાળીઓને લાખ ચોરસી દોષ, તેના એથી મધ્ય હવ જેવા ટુકડા કરી તેના ઉપર એક બારે વેલજુ ફેરવામાં આવે છે. લાખને જાતે જાત છે અને તેથી એમ કરવાથી ડાળીઓથી તે તરત જુ પડી જાય છે, છતાં જો ધોડીધણી લાખ ડાળીઓને વગમી રહે તો દાણવડે ઉમેડી સેવામાં આવે છે. લાકડાંનો ભાગ દુર થયા બાદ રહેલો ઓખખી લાખના ના દેવ જેવા કડકા કરી, પછી મરમ પાણી બરેલા એક મોટા વાસણમાં તે લાખને નાંખી માણમેના પગવડે લાખને ખૂબ મદકવામાં આવે છે, જેથી લાખમાંથી રંગનો ભાગ જુ પડી પાણી સાથે મળે છે. એ પાણીને નિતારી ભેંઈ ફરીથી બીજા ગરમ પાણી રેડી ખૂબ મદકી પાણું પાણી નિતારી સેવામાં આવે છે એ પ્રમાણે ફરી ફરીને કરતાં જ્યારે પાણીમાં રંગનો બીજકુલ સ્પર્શ આવતો નથી ત્યારે ફરીથી પાણી રેડવું જાય કરી લાખને વાસણમાંથી કાઢી સેવામાં આવે છે. આ લાખને સીંઝ લાખ એટલે જીન કે દાણ લાખ કહે છે, અને લાખની બીજા જે અનેક જતાવડે થાય છે, તે સર્વે આમાંથીજ થઈ રહે છે. લાખને આ પ્રમાણે ધોત્યાં તેનું જે રંગીન પાણી કવાડી સેવામાં આવે છે, તેને ડાળી બાળી નાંખવા પાછળ જે નક્કર ભાગ રહે છે તેના રોટલા જેવા ધાટ કરવામાં આવે છે; જે લાખીના રંગને નામે ઓળખાય છે.

રોટલાક અથવા પનરા લાખ—૧૫૨ મુજબ દાખા લાખ જતાખ્યા પછી તેને મજબુત કપડાની કાચણીમાં બરવામાં આવે છે. બાર જે માખુનો તે વરેક કાચણીને છેડેથી જણીને પછી કાચણાના અંતિ આમગ ધરી રહે છે, જેથી અંતિના તાપથી લાખ તરત ઓમગી જાય છે. અને એમ ઓમગવથી કાચણીઓમાંથી તેને રમ જદાર ટપકવા પડે છે. આ વખતે કાચણીના છેડા ઝાંખી સામકામે દુભા રહેલા માણમે કાચણીને અંતરે છે, જેથી કાચણીઓમાંથી સળગતા લાખ નીચેવાય જાય છે, એ પ્રમાણે ઓમગેએ રમ મરમ રહે

ઝોટલા માટે દેવતાની એક બાથુએ રાખેલા વાસણમાં નીચોવવામાં આવે છે, અને તે જેમ જેમ નીચોવાની જલ્દ, તેમ તેમાંથી એક કાઢીપુર લાખ લાખ તેને જુઁમગાના આકારનો લાકડાનો કાકડો લેઈ તેને સમારે રાખેલા રાખી તેની સપાટી ઉપર તે લાખને નાંખી જુઁમગાને આગરેમ જોળ ફેરવવામાં આવે છે, જેથી તેની સપાટી ઉપર લાખ વધારાઈ જાય છે. અને તે દરી જલ્દ ત્યારે ચપ્પુથી ઉપેડી લેવામાં આવે છે. આ કામ માટે વાપરવામાં આવતાં લાકડાનાં જુઁમગાને અડધા બાથ મુખી પીત્તળનાં પતરાં જડવામાં આવે છે. ઝોટલાએક રથલે લાકડાનાં જુઁમગાને બદલે ચીનાઈ માટીનાં જુઁમગાં બસવા તો ફેગના દાંડાએનો પણ ઉપયોગ કરવામાં આવે છે. અને તેના ઉપર કાઢીના બદલે ફેગનાં પાંદડાંએવડે લાખ જમાવવામાં આવે છે. સારી જાતની પતરાં લાખ રંજે શીઝી, ચગટ્ટી, નારંગી રંગની હોય છે.

**બટન લાખ—**આ લાખ પણ પતરાં લાખની માફક જ બને છે, પરંતુ તેમાં ફરક માત્ર એટલોજ છે કે તે આકારમાં તેનાથી સમારે જુદી હોય છે. કારણ પતરાં જમાવવાને બદલે તેનાં ટીપાં પાડી બટનના જેવા જોળ ચપટા આકાર જમાવવામાં આવે છે. આ રીતે જમાવવામાં આવતી લાખ પતરાં લાખથી વધારે જાડી હોવાથી છાગારેક કાળાસ પડતી તથાખીરીઆ રંગની જણાય છે. પરંતુ અજવાળામાં રાખી જોવાથી ઘેસ માણેક રંગની જણાય છે.

**ગાંઠેટ અથવા ચપટા લાખ—**આ લાખ બટન લાખને મળતી છે. પરંતુ તેના જોળને બદલે ચપટા જાડા આકાર જમાવવામાં આવે છે તે રંગમાં બટન લાખને મળતી એટલે કાળાસ પડતા પેરા માણેક રંગની હોય છે.

**વાર્નિશ વિગેરે અનેક ઉપયોગી ગીળે જમાવવામાં એ વજે પ્રકારની લાખ વપરાય છે, તેજમ્ સોથી ઉત્તમ પતરા લાખ જમાવ છે, અને તેથી ઉત્તમ પ્રકારના વાર્નિશ વગેરેમાંજ વપરાય છે.**

**બ્લીરડ એટલે ધોધને ધોળી કૌરલી લાખ—**એવી રીતે બને છે કે કાંબોનેટ એક પોટાસના પાણીમાં લાખને કાઢવામાં બ્યારે તે ઓમગી જલ્દ ત્યારે તેને તાબુને એવી રીતે તેનાં તાંતજાકાદવા કે જેથી તે ધોળી થાય. પછી પાછી તેને ઓગાળી રહી ખેંચી, એ લાખનો દેખાવ ધોળી રેસખી લાડીનના જેવો દેખાય છે. અને તે બીની તે બીનીજ વેચવામાં આવે છે. કારણ ધોળી લાખ રાખી મુખાધી બમડે છે, અને પછી ઓમગી કાઢી નથી. પેટા વાર્નિશ જમાવવામાં આ લાખ ઉપયોગી થઈ પડે છે.

એ પ્રમાણે તૈયાર થયેલી સાખ માત્ર વાર્નિસના કામમાં વપરાય છે એટલું જ નહિ, પરંતુ તેમાંથી સીસા વીંચેરે કરવા સાફ જુદી જુદી જનાવડો પણ કરવામાં આવે છે. વાર્નિસના કામમાં સાખ કેવી રીતે વપરાય છે, તે કયાંવત પ્રકરણમાં જનાવડામાં આપ્યું છે, અને તેથી સીસા વીંચેરના કામમાં વપરાતી તેની જનાવડો જેવી રીતે થાય છે તેનું અગ્રે વર્ણન આપીએ છીએ.

**સીસા કરવાની સાક્ષ રંગની સાખ જનાવડાની રીત—** ચપટા સાખ ૨ બાગ, રાગ ૧ બાગ, લીમ્બો ૧ બાગ; રાગ તથા સાખનો ખોલ કરી ચુસા ઉપર મુકી એક વામ્બુમાં પીગળાવવી. પછી તેના લીમ્બો ૧ નાખી મેગટીને આસપાસ પરવર ઉપર નાંખી એક મુલાગા સાકાનો કકડો ઉપર ફેરવ ફેરવ કરી એક કાઠડીના જેવા આકારમાં જનાવડી. એટલે સીસાની સાક્ષ રંગની સાખ તૈયાર થશે. (૨) એક ફાંદ રાગ, સાખ ૫ ઓંસ, લીમ્બો દરપેનડાઈન થા ઓંસ, લીમ્બો અથવા મોંદુર ૧ ઓંસ, હવે સાખને કાપવાના અંગારા ઉપર કાંબાના વાસણમાં એકાદાણે તેમાં રાગ મેળવવી, જ્યારે બેગળર થતી ત્યારે તેના આગળે આસપાસ દરપેનડાઈન મેગટીરૂં. અને ડેવટે મિદુર અથવા લીમ્બો મેગટી દવાડી એક કર્નું એટલે પરવર અમર પાડીયા ઉપર વખી મરછ મુજબ સાકાની એ વખી કાઠડી અમર પાળુના સંચાયા પાયા પાડી મેરા.

**સીસા કરવાની કાળા રંગની સાખ—** ઉપર જખાખા પ્રમાણે સાક્ષ રંગની સાખના માટે જે સામાન લેવાનો છે, તે પછી ૧૫ રંગ ફેર કરવા માટે લીમ્બો અથવા મોંદુર નામ કાળા વાપરજું. (૨) લેલી દરપેનડાઈન થા ઓંસ, ચપટા સાખ ૩ ઓંસ, લીમ્બોની થા ઓંસ અને કાળા એક એ તેટલું ઉમેરી કપડાની રૂતિ પ્રમાણે કરજું.

**સીસા કરવાની હિમ્મત જનાવડાની સાક્ષ રંગની સાખ જનાવડાની રીત—** લેલી દરપેનડાઈન ૪ ઓંસ, ચપટા સાખ ૪ ઓંસ, લીમ્બો ૪ ઓંસ મેગટીના કાનેએ ૧૫ કામ, દરપેનડાઈન માથે મેગટી નાખવી.

**ફેડીની સાખ જનાવડાની રીત—** લેલી દરપેનડાઈન ૮ ઓંસ, ચપટા સાખ ૨ ઓંસ, લીમ્બોની ૮ ઓંસ, લીમ્બો ૧ ઓંસ એ જખાખા ફેરવ ઉપરથી હિમ્મત તેમાં ૧૫ ઓંસ રંગીલ વાપર મેગટી.

હલકી બાતની કાળા રંગની લાખ-ચપા લાખ ૮ ઐંમ, ચનીય દરપેનકાકન ૪ ઐંમ, કાળા ૧ ઐંમ.

બારકીને સીકા કરવાની કાળી તથા લાલ લાખ બનાવવાની રીત—રાગ ૧૫ ૨૧૪, ચરખી ૪ ૨૧૪, તેષમાં કાળા રંગ ચાલ તેલું કાળા, એ બધાને તારીને નરમ કરી મેગરવું. બે લાલ રંગની બનાવવી હોય તો કાળા નરમે એક અથવા દોઢોઢ અથવા છોડુર મેગરવું.

આસખાની રંગની લાખ—ચપા લાખ ૨ ઐંમ, કાળા રંગની લાલી ૨ ઐંમ. ડાબર એક ઐંમ, કેરીય દરપેનકાકન ૧ ઐંમ, આસખાની રંગ ૩ ઐંમ.

લીલા રંગની લાખ બનાવવાની રીત—ચનીય દરપેનકાકન ૨ ઐંમ, ચપા લાખ ૪ ઐંમ, કાકોલોની ૧૧ ઐંમ, પીંગો રંગ ૧૧ ઐંમ, કાકોલોની ૧૧ અથવા ચનીય દરપેનકાકનમાં પચાલેલો ૧૧ કાખ.

સોનેરી તથા રૂપેરી રંગની લાખ—ચપા લાખ ૫ અથવા હેઠ તેમાં બે અથવા દરપેનકાકન નાંખવું. તેને ચોમળો લાડું પાડવા લાગે કે તેમાં અમરખનો મૂકે ત્યાં બનાવવાથી રૂપેરી રંગની લાખ બનેલી અને અમરખ નરમે સોનેરી રંગનો થશે ત્યાંથી બનાવવાથી સોનેરી રંગની લાખ બનેલી.

ગમે તે રંગની નરમ લાખ બનાવવી—ડાબર પ્રમાણે લાખ બનાવવાના પ્રયોગો નવાગ્યા છે. તેમાં રંગ દીકરી પડતા વખતે જોઈએ તેલું અથવા રૂપેરી બનાવવાં નરમ લાખ બને છે.

તરેહ તરેહના રંગવાળો લાખ બનાવવાની રીત—લાખની બનાવવામાં જેવા રંગની બનાવવી હોય તેવા રંગ દોરવા, એટલે એ જે રંગ નાંખવામાં આવે તે તે રંગની લાખ તેવાર થશે.

ફેન્ચ સીકા લાખ બનાવવાનો પૂતિ—ચપા લાખ ૨ ૨૧૪, ચનીય દરપેનકાકન ૧ ૨૧૪, ચીલાય દોઢોઢ ૩ ૨૧૪. ૧ અથવા બે ડાબર પ્રમાણે મેગરવી રંગના ૧૨ અથવા ૨૪ કાખ લાખ દીના આસખામાં બનાવી કાઢવા.

## પ્રકરણ ૧૯.

### કામળ સંબંધી જુદા જુદા હુન્નરો.

મનુષ્યોનો ધણે ખરો વ્યવસાય કામળો વડેજ માનવો હોવાથી જગતની મરેં ઓળેમાં ઝેડતાને પામ્યો છે. દુનિયામાં સખતની સીપિ કામળોના રોધ પડેમાંજ વ્યવસાયેથી હોવાથી, તે વખતે કામ-વામાં માંવાનાં પત્રાં, જોજવત, તાડવત, ચર્મપત્ર, સાકરનાં પાત્રીપં, વિગેરે વિવિધ પદાર્થોનો ઉપયોગ કરતા, પરંતુ આજથી આઠરે અઢી-હજાર વર્ષ પડેમાં કામળો જનાવવાની ચીના લોકોએ રોધ કરી ને ધીમે ધીમે આખા જગતમાં પ્રચારી તેમાં એટલો બધો સુધારો વધારો થયો છે કે, આજે જુદાં જુદાં કામોને માટે અનેક જાતના કામળો જનાવવામાં આવે છે. અને તેમાં જીવંત સાધનો બધે વધ હરે સપાટું સખત કામળો વરજ કરવામાં આવે છે. દિ'દુસ્તાનમાં આજા પુના, જુમર, રાજમદાજ, જાંમાળા, નાલીક વિગેરે ઉકાને દાવરો કામળો જનાવવાનો હુન્નર વધવાથી તે તરફનો ઉદ્યોગ દાવમાં જો કે આજી પડ્યો છે, તોજનુ અમદાવાદી, ખંભાતી વિગેરે જાતના કામળોની દાનુ સાધારણ જવન રહેલી છે.

કામળ જનાવવાની રીત—કામળો જનાવવામાં કપામ અથવા જવના કાઠાના ચીંચમાં, ખીંડી, ચાંન, ટેપુનું ઝાડ, પડ અને કાનરનુ પગળ, તરમ જવના સાડા, કપામની સડીઓ, રડી કામળો વિગેરે વગર્યાં વપરાય છે. અને તેમાં કામળ જનાવવાના કારખાનામાં રી ચીંચમાં, રડી કામળ, કાટેના મુજાસાટ વિગેરે એમાં કામી તેની જાન પ્રમાણે દખલા કરી તેને એક સાથે ફરનારા ચંચમાં નાંખી ત્યાં તેના ઝીંજા ઝીંજા કડકા કરે છે, તે વખતેજ તેમાંથી પુગ, કચરો મેક વિગેરે નીકળી જવ છે. જાર તેને ડાળના પાખીમાં નાંખે છે. એ પાખીમાં મુનો અથવા કારિડક સોડા નાંખેલાં દોદધી કપડા મડેલો ચીકાસ અથવા રંમ નીકળી જઈ તે સ્વચ્છ બને છે. જાર તે ડાળેમાં ચીંચમાં જીવંત ચંચમાં એડરેમાં તોળ્યાં ચકરોથી ચીંચમાં જિલ્લ જિલ્લ રિવનિમાં વડ જવ છે. જાજી તેને જીલ્લ ચંચમાં નાંખી કાપીયુતના પાખીથી તેમાં જાજી રહેલ રંમ તાલ કાઠી નાંખે છે. જાજી એ મુજબ તેજાર વચેથી ચાલીને ડ્રેપમાં નાંખી

છાંબી કારે છે. એટલે પ્રેક્ષના દગલુ મુલ્ય જાણ કે પાતળા કામગેર  
નકાર પડે છે.

કામગાં છુટા છુટા યુક્તો લાવવાને માટે તેની લાઠીમાં છુટા  
છુટા પત્થેરો મેળવવામાં આવે છે, કામગ જાણે જનાવવા માટે  
તેમાં પહેઝાઝટ નાખતો સહેદ પદાર્થ નાંખવામાં આવે છે, સહાઈદાર  
જનાવવા માટે તેમાં પોતાસ, અને સોડાખાર નાંખી પાછળથી દહ-  
કડી નાંખે છે. તેમજ કામગને છુટા છુટા રંગો આપવાને માટે તેની  
લાઠીમાં છુટા છુટા પત્થેરો દબેરવામાં આવે છે.

આવી જાડના જનાવેલા હોથ પાખીમાં મેળવવાથી તેની સહેદ  
લાઠી બને છે. અને તેમાંથી કામગ બને છે. કામગે દાવ  
વડે તેમજ વંચ વડે જનાવવામાં આવે છે. વંચ વડે કામગે જના-  
વવાનો ઇલાજ સાધારણ માખુસથી થઈ શકે તેમ નથી દાવ વડે  
કામગે જનાવવાની રીત એવી છે કે કામગે જનાવવા માટે તે  
હોથાળોને પછી જનાવેલું સહેદ થઈ જાય છે પછીમાં યાને છે, અને  
પછી તે પીપમાં તારની ત્રીજી જગી નડેલું ચોખું ડુગાડી તેને  
એક સરખી રીતે જનાવર સીધુ પછી બેઝી લે છે. એટલે તે  
જાડીનાં ડોઝોમાંથી પાકી નીચી જાડ ચોખામાં લાડોને પાડે  
થર જાડી જાડ છે. પછી તે ચોખું એક જાડુએ પાડેલા જડ-  
કના કાળા ઉપર ડાકું નાખે છે. એટલે તેમાં જામેલો કામગ જનુમ  
ઉપર પડે છે; એ મુલ્ય અનેક થર નાંખ્યા પછી તેની ઉપર દગલુ  
કરી તેમનું પાકી નીચી નાખે છે. પછી તે થર છુટા છુટા પાડી  
એકને એક આવે તો અથવા હાસીન ( ચોખ્યા સોસ ) ના  
પ્રવાહીમાં બેઝી મુકે છે. અને પછી તેને જનાવેલા ને હોથાળના  
રૂબમાંથી દગલુ આપી કાડનાં અથવા તેના ઉપર કાઢીને વડે  
ધસવાં જાહેદ નિકાલે છે.

ચીનાઈ કામગે જનાવવાની ચીનગોની રીત જાન જૂની  
છે. તેમાં વંચ અથવા પાકુ વિશેષમાંથી કામગ જનાવે છે. વંચ  
અથવા પાકમાં તરવાર અથવા માટે તેને ૧૧ દિવસ સુદ દહ-  
વાગા પાકમાં ડુગાડી નાખે છે. અને પછી તેને પુઠી દહ કે  
પીઠી તેની લાડી જનાવે છે. લાડોના રોગ પીપ થઈ અને દહ  
નાંખવાથી બળી દોષ છે; અને તે બળી ઉપર મુઠાં મુઠાં  
જાડ દોષ છે. તેમનું કામગ જનાવવાનું કે... જનાવે  
ચોખામાં બેઝીને જનાવેનું દોષ છે. એ કામગે જનાવેનું...



ઉપર ઉચ્છી લીધા બાદ તેમાંજ કામગીરી થઈ જાય છે. તેને અ-  
ભિની અંશથી રહેજીલાજી મરમ થયેલા પેલી બહીની છત ઉપર  
દાખલ છે, અને તે જરાએક મરમ થતાં ચોખાનો બારીક મેદો  
પીંછી વડે તેના ઉપર ચોપડો પેસે થઈ કાઢી લેઈ તેને મુકે છે.  
એટલે કામગીરી બને છે. કામગીરીમાં જે ચિત્રો અથવા અક્ષરો ઉડેલા  
હોય તે છાપવાની રીત એવી છે કે, પ્રગટી લાદીને થઈ જે ચોક્ક-  
સમાં રેખામાં આવે છે, તે ચોક્કસની જગ્યાએ એવાં ચિત્રો અથવા  
અક્ષરો ચોક્કસમાં દોર છે. આ જાગ જાગીના જાગ કરનાં ઘોડો  
ઉપરથી રહેતા દોરવાથી તે ઉપર લાદીને થઈ એટલે બેસે છે, અને  
તેથી તે જગ્યાએ કામગીરી ઘોડો એટલે જાગે રહી અક્ષરો અથવા  
ચિત્રો પાંદડાંકે જ લાગે છે.

એ પ્રમાણે લખવાના કામમાં લખવાના સદેશ કામગીરી બના-  
વવામાં આવે છે પરંતુ દાખમાં જુલ જુલ કામમાં ઉપયોગી થઈ  
પડે તેના કામગીરી બનાવવાને કાળે તેઓ વિવિધ પ્રકારના પદાર્થોની  
મેળવણીમાં બોલી વિવિધ પ્રકારના રંગો ચાલવામાં આવે છે. અ-  
ગર તેઓમાં વિવિધ પ્રકારના મુજુ થઈ જાયવામાં આવે છે. જેમાંની  
મુખ્ય કિયાઓ આ પ્રમાણે છે.

પાકીસ કરવાના કામગીરી બનાવવાની રીત-જેમકે તેટલા  
કામના કાઢી લેઈ તેને ખાખીમાં ખૂન ખાંડીને બારીક કરવું. ત્યાર  
પછી તેને કીખા સારવાળી ચારખીમાં ચારવું. એ રીતે ચગાઈ રહે  
એટલે એનાથી પન જાણ સારવાળી ચારખીમાં મુકવું. ત્યાર પછી  
એક જાગે કામગીરી થયે, જે તેને ચાકવાના પાકીસાપર મુકી તેને  
ચાર ખુમે બારીક ખાંડીયોથી જાગી પીંછી બાદ મરસને પીંછાથી  
પાખી જેવે કરી કામગીરી ઉપર એક કુચાથી લગાવે. અને પછી  
પેલી ચારખીમાં નાખેલા કામગીરી જુલ તે ઉપર ચાગે. અને તે  
કામગીરી જેમને તેમ રહેવા દેઈ સુખવા દેવા. "દુખવા પછી તેની  
ખોલીઓ કાઢી લેઈ તે કામગીરી ખાંડી નાંખે. એટલે વધારાની  
ખૂન નીકળી જાય. આ કામગીરી હાંપડે સુખવા માટે લગાવે.  
પછી તેને ઉપયોગ એ જુલ દાખ પછી કરે.

રીસા પ્રેસમાં છાપવા માટે લખવાના કામગીરી બનાવવાના  
પ્રથમ - પ્રથમ એક લખવામાં ના જાંબ મુદરને પાખીમાં નાંખી  
પીંછાગે, પછી એ પાખી માગી લેઈ તેમ એક જાંબ સરસ તથા  
નાંબ એક જુલ પાસર એક પેરીય, ૧ એક રદાર્થ (કાંજો

આગળ એ રહેને એક અરથમાં ખેડી માગી શકે એટલે કપાજીજી  
કરીને ઉપર લખેને રેવેન્યુને કીરો તથા સરેસલા પાણીમાં મેગરી  
કારી પેડે થુડો, તે નેષ જેવું જનમું શાક ત્યાં મુકી પાણી તેમાં  
રેડવું. જહો એ મેગવજીને લખવાના પાત્રમાં કામગીરી એક મામુ  
વાગી લખાવેને મુકાવે. તે મુકાવા પડી કાંઈ દિવસે મરે માથો  
લખવાનો મામલો તૈયાર થયો, એટલે તેના ઉપર જે ૬૫ લખવું  
દેવ અથવા મંદિરનું દેવ તે, આ મેગવજી લખાડેલા મામલો  
ઉપર લખવું અથવા મંદિરનું કાલમ. પણ કમને રેવેન્યુના કી-  
રોમાં મોખાની કાંઈ મેગરીને તે મિલકત મામલો ઉપર લખાવ મારે  
તૈયાર કરે છે.

દૂધમાં ઉપર એટલે મિત્ર વીગેંનો નાણા લેવાના  
પારદર્શક મામલો—મામલના તારને રેનચ ઉપર પવસો તેની  
કીરની સપાટી ઉપર “કોનેકા બ.લ સન” અને “રૂડેનયાકન” એ  
લેવા લખા મામ મેગવજીના કનેકા વાર્નિશને કાપ મારી અથ  
કાંચે. આ કીરમાં જવાબર પારદર્શક ન શકે તે કમી વાર્નિ-  
શનો કાપ મારવો આ મામલો નાનો તથા મિત્ર લેવાના મામલો  
ઉપરથી થઈ પડે છે.

સામા મામલોને ચામલાના જેવો મજબુત બનાવવાની  
રીત—૧ મામ મધનો તેલન અને પાણી ૧ મામ, એ બેની  
મેગવજીમાં એક સારો મામલો લખાવો મોગી મારવો. અને તુરત  
કોમ્પા પાણીમાં ઘીલ કાઢ કરવો આ પ્રમાણે કરવાથી મામલો  
મામલો જેવો થઈ મજબુત થાય છે. પણ તેલનમાં મોગનાં અને  
પાણી વડે પેનાં મજબુત હોવાથી કરી લેએ.

મામલોના કાંઈ તખ્તા બનાવવાની રીત—એમના અને  
મોગવજી એ બન્નેનું મિથજી કરીને તેમાં મામલોને પથારી મારવા  
પડી તે પ્રમાણ ને મામલો એમને મોગથી લખવાના સંક્રમાં  
લખી મારવા. આથી રીતે જોએ તેટલી જગી જતલો મામલો તૈયાર  
થાય છે. આથી વિદેવ મજબુત તખ્તાના મામલો જરૂરયા હોય  
તો મામલો વચ્ચે કપડું નાંખવું. એમનાનું મજબુત તૈયાર કરવું તે  
પણ થવું સહેલું છે. આથી રીતના જવાબેલા મામલો તખ્તા ખુબ  
મજબુત થાય છે.

મામલો ઉપરથી લખેલા લખાણને કાઢી નાંખવાની રીત—  
કાંઈએ જગી લખાણની કાઢી એવી હોય છે કે તે દૂર કરવાનો

ઉપાય કરતાં કામગી સમુગ્ધો નાજ પામે છે. માટે આ પ્રમાણે કરવાની સહેલાઈથી સખાજીવાળો બાગ કાઢી શકાય છે. ઉઠના વાગની પીછીથી પ્રથમ કામગીને ગરમ પાણી વડે ધોવો જોઈએ. ત્યાર પછી અર્ધો પાઈન્ટ પાણીમાં એક અણિય પોટામ ઓર રસા અમર એન્ડ્રાજીક એસીડનું પાણી ઉમેરી એ મેગવણીથી કામગીને જીનવરો. થોડીવાર ઓખા પાણીથી સખાજીવાળો બાગ ઓખો ઘાડી નિનાતો પા જરી. કામગી કોરો કરવા માટે ધોઈ તુરત સાદીમુમ કામગી માની કાઢવો એટલે કોરો પડી જશે.

કામગીને મ ન્ત સાકાડી જેવો બનાવવાની રીત—પ્રથમ કામગી બનાવવાના ચાચમાં ક્ષોરાઈઝ ઓર ઝીંક મેગનીને તેને મજબુત લગાજી તથા મુકવામાં આવે છે, આથી થજાજ મજબુત એટલે સાકાડી જેવા સખત કામગી બને છે, એાછી વની મજબુતના બનાવવા માટે ખાવામાં ક્ષોરાઈઝ ઓર ઝીંક એાખુ વધતું ઉમેરવામાં આવે છે. આ કામગી એટલે જીવિ સખત બને છે કે જેને જમીનમાં કાકડાના જડને જડવામાં, એડાએના તળીયામાં, સાકાડીએના ઢાણા કરવામાં, કાચકા, વડન ડિમેટના કામમાં સુખેથી વાપરી શકાય છે.

પીંગા રંગનો કામગી બનાવવાની રીત—એક અણિય દગદગ લેઈ તેને ખૂબ બારીક ખાંડી કપડાજી કરી તેને બાધીયેર રાંદીટ ઓર વાઈનમાં પલાળવી. પછી તેને પેલાવની કામગી ઉપર ઓપડવાથી મુગ્ધો અને મજબુતવાર પડેા રંગ થકે છે. વાઈન ન જો ના રંગો ખૂડનો તર અમર રહીડીનું પાણી આપી શો.

નારંગી રંગનો કામગી બનાવવાની રીત—ઉપર બનાવ્યા પ્રમાણેના દગદગના નિમજીમાં રાજ દિરાદખજી ઉમેરવાથી નારંગી રંગનો કામગી કરવા માટે નિમજી તૈયાર બને છે; તે નિમજીને કામગી ઉપર ધમે ધમે હેલાથી સખાજી

સાથ રંગનો કામગી બનાવવાની રીત—પ્રથમ દોગદખજી અને રહીડીને સરખા આવે લેઈ જામી તે નિમજીથી કામગી રંગવાથી થઈ રંગનો તૈયાર થાય છે.

## આમણાં સંબંધી જુદા જુદા હુમરો.

આજુબા કીરિનું દાદ, તાદ, અને દવા પાણીથી રક્ત કરવાને ખરે વજ્ર તરીકે વાપરવાને જગતમાં જે જીભ પડેલ વડેલાં ઉપ-યોગમાં લેવામાં આવી તે જન્ય કંઈ નહિ પરંતુ આમણાં જ હતાં. અને તેથી દિંદુભોના પુત્ર દેવ હંકર જન્મ પોતાના કીરિ ઉપર વાપરું આમણું વિદ્યાગતા હતા, અને જીભ જાણે મુનિયો તેમજ જન્ય લોકો હાજરું આમણું ઝીલવા પડતો હતા. પરંતુ પાછળથી રેકમ, રૂ, કિન વગેરેમણેથી વચો જનસ માંડતાં ચુમણાને વચો તરીકેના ઉપયોગ કમતી થઈ જીભ અનેક ઉપયોગોમાં આવવા લા-ગ્યું. હાલમાં જે પાનું રક્ત કરવાના ગુર, ભોડા, પી, તેજ ભર-વાના કૂખા, કૂખીઓ, પાણી ભરવાની પખાલો, માથ, કોથળા, કોથળીઓ, તાલીયા, ચોપાઓનાં પુરાં, કુદમાં રક્ત કરવાના હાલો, વિગેરે બનાવવાના તેમજ લેલ, ખુર્ચી, ગ્રાંહાં, વડખ વિગેરે અનેક પ્રકારનાં વાજીરો મરવાના કામમાં આવે છે.

આ રેકમમાં આમણાંથી વિવિધ વસ્તુઓ બનાવવાનો ઉપયોગ કરવાને ખાસ જુદો જ વર્ગ છે. અને તે આખર, મોઝી, અમર કપ-મરના નામે ઓળખાય છે. જીભ રેકમમાં આમણાં ઉગરવાનો ઉપયોગ થઈ શકી શકે તેવાં પડેલો છે. ત્યારે આ રેકમમાં તેનો ઉપયોગ કરવાનાં મખાર, મોઝી વિગેરે લોકો અમણુ અને દીકા સ્થિ-તમાં હોવાથી તેઓ આમણાં ઉપયોગને ભેદને તેનો ખોલરી કાઢવા નથી. અને તેથી જીભ રેકમમાં લોકો બ્યારે પોતાના રેકમથી એક પછી કાનું આમણું પડેલ ન ચોલવાનાં મનમાંથી એમ મેળવે છે. ત્યારે આ રેકમથી મોટા બરધમાં કાનું આમણું પડેલ ચલવવામાં આવે છે, પરંતુ હજુ આ રેકમથી ઉંચ વર્મની પ્રજામાંથી જન્મીનિર્મિત ઉંચ નીચ પધાની છીર દૂર થતી જાય છે. અને તેથી જન્માગમાં વિદ્યન આકલોએ જન્મ સ્થિતી રીતે આમણાં ઉગરવાનાં કારખાનાં શરૂ કર્યા છે. તેમજ કાનપોર મગસ વિગેરે રેકમમાં રહેલોએ જન્મ એવાં કારખાનાં રચાઈ ચલેલાં છે. અને તે બધું કાર કામ કરતાં હોવાથી બચારી ખાવા તરખી તેમજ જનસમાં

તરથી પણ સારા આશરને પામ્યાં છે. એ સ્થળેએ તેમજ મુરોપ, અમેરિકા વિગેરેમાં સારી રીતે કેળવણીમાં આવનાં આમણં સંખ્યાની માનિતી દુકાનમાં નીચે મુજબ છે. કાચાં ચામડાં હાથ આપ્યા પછી પ્રથમ તેને ચોખ્ખા પાણીમાં નાંખે છે, જેથી તેને વજરેકો કચરો, ભેદી વિગેરે નિકળી જાય છે. જો આમણને મીઠું દરિયું હોય તો તેમને ફરી ફરીને પાણીમાં બોળી ધોવામાં આવે છે. વળી જો આમડાં કુકાડને ખખ ઘણાં હોય તો તેમને પાછાં અક્ષય નરમ રિષતિમાં લાવવાને કાજે એ કરનાં પણ લાગે. વખત પાણીમાં ભીજવી રાખવાં પડે છે. એ પ્રમાણે લાંબા સમય સુધી તેને ભીજવી રાખવાથી મેદી જલ નદિ એટલા મારે પાણીમાં મીઠું, ટાંખખાર કે કાર્બોલિક એસિડ વિગેરે કમેરવામાં આવે છે. એ મુજબ ભીજવતા આમડાં સહેલથી વળી સડે, અને વાળનાં કામી કે ઓરાઇ જલ નદિ એવી રિષતિમાં આપ્યા પછી તેમને બારે દરોડીઓ વડે કુટવામાં આવે છે કે જેથી તેઓ નરમ બને છે. ( આ કામના મારે "રેડોક્ષ" નામનું યંત્ર પણ તૈયાર થયે છે.) જરૂર પ્રમાણે ૧૦ મિનિટથી ૧૫ કલાક કે તેથી પણ વધારે વખત સુધી કુટવા નાર પછી પાછાં એ આમણને ૬ ડા પાણીમાં બોળવામાં આવે છે.

એ મુજબ આમણને નરમ બનાવ્યા પછી તે ઉપરના વાળ નાખુદ કરવાની ક્રિયા કરવાય છે. આ કામ મારે મોટા ખાડાઓમાં ચુનાનું પાણી ભરીને તેમાં સપાટખેચ આમણને પાણી રેવામાં આવે છે. અને ફરોજ જે વાર તેમને નદાર ઠાડી નીચે ખાડી રહેલા ચુનાને દોડાળીને પાડે. પાણીમાં પ્રિય કરી તેમાં પાછાં આમડાં મોકલવામાં આવે છે.

આ પાણીમાં આમણને કેટલાક દિવસ રાખવાં, તથા તે મારે ચુનો કેટલો મેલો એ જાણ જો કે ઉચ્ચ અને અમેરિકાના કે-ખાનાઃગણાઓમાં મનજેડ છે, તોપણ હવેટ એ નિર્જીવ થયો છે કે જે ૧૨ આમડાં દીઠ બેથી ચાર રતલ ચુનો રેખ દોઝના પાણીમાં નાંખી તેમાં આમણને આડવી રક દિવસ સુધી રાખ્યાં હોય તો એટલા વખતના તેના ૧.૫ દીલા પડી જાય છે. જે જુલના હોય મારે આમડાં કેળવતું હોય તો અમેરિકામાં તેને ચુનાના જલ પાણીમાં ૮ થી ૧૦ રકાક સુધી નાંખી રાખી પછી એ પાણીમાંથી નદાર ઠાડી

---

× હાથમાં કેટલીએક જગ્યાએ ચુનાને નાંખે મળ્યાજડ ઓપ મોડીવખેડે કમોમ પણ વાપરે છે.

મરમ પાખીમાં નોખણમાં આરે છે, જ્યાં તે ૨૪ થી ૪૮ ઇલાક સુધી રહે છે. મરમ પાખીને લીધે વાગની જડના ઝિલોમાં થોડો પડો નુનો પ્રવેશ થવુ થય પામે છે. જેથી વાગ જલની ઊભડી જલ છે, અને આમડું ટુકી જલડું થાય છે.

ઉપર પ્રમાણે વાગને લીધા પડવા પછી મામડાને ધિ.૪ નાંખી તે ઉપરથી વાગ એજાલી માલગાનું કામ ચલે છે. આ કામ ખડે મામડાને કોખડવા કે લીમડા ઉપર આડું નાખીને એક જાણુથી દોધ.વાગી દેરે કુદી છતી વાગ ઉપર મજબુત હાથે ફરવામાં આવે છે, જેથી વાગ સડેજમાં બેચાઈને નિરાંત જલ છે. વાગ છુટા થયા પછી મામડાની બીજા જાણુએ વગરેડું મંસ, મરમી વિશેરે એક પરાવાળી છતી થોડે પસી માલગામાં આરે છે. હાન જદારનો સપાડીમાં રહેલી જ નદિ, જાંતુ રામડાંની જાંર રહેથી મરમી થકુ લાખી માલગાની કિયા થકુ કરવામાં આવે છે. કારકુ જે તેમ કરવામાં ન આવે તે પાછળથી એ મરમી જાખા મામડામાં પ્રસરીને તે પર મેલાં કરેલાં પાખાં થોડે છેએ ટુલજવાય છુટા પાડી ચપડાં કાર કર્યા પાડ તેને મોડા પાખીમાં જલવા તેા નુનાના નિર્વા પાજ્જીયા ૧૨ થી ૨૪ ઇલાક સુધી થાખી માવામાં આવે છે કે જેથી તેના ઉપર જાડી રહેશે નુનો વિશેરે થોવાજ જલ. એ મામડા ઉપર થોડો પડો થકુ નુનાનો કામ રહી જલ તેા તેથી આમડું જામગર પાખું નથી, અને તેનો રંગ જલડી જલ છે.

એ પ્રમાણે મામડાં છુટ કર્યા પછી તેને પાવણની કિયા કરવામાં આવે છે. આ કામ ખડે જહી દોના આડીના આવારો થોજા દોજ જાણી દેહ તેમાં પીઈ લેન્ડ સીમેન્ટનું પ્લાસ્ટ કરી કેવામાં આવેલું દોવ છે. કારકુ નુનારો ઊંચામાં જાવે તેા તેનો કચ પાજ્જીમાં જાવણી તે મામડાંના રંગને નચાડે છે.

મામડાં તેન કરવા (પાવણ) ખડે જોડાન્ડ ઝાડી જલ, લીરેલી, દરી, નહેણ, જાવણ કે જાવણની જાલ આરોડિવન જઈન્ડ સ્પેટીક દેરના, કાંચ, હાલસી વિશેરે પછડી પાવણમાં આવે છે. અને તેમથી જે જલ પાવણની દોવ, તેમને થોડી પંડીમાં (જાને જારી કરી કરવામાં આવે છે. પછી પેલ દોજમાં પાજ્જી મડી તેમાં એ થોડા નાંખી દોજમાં જાડીને ઉપર લગાડે એ સમાને રાખે નોખણમાં આવે છે. ત્યાં તેનો જારી પે એકે જલ દોજમાં રેલ જલ ત્યાં જ્યાં નદિ જાંતુ આડે નોખણમાં આવે છે. આ જામડાં

३. अष्टमस्कंधे ११-१०

४. अष्टमस्कंधे ११-११

५. अष्टमस्कंधे ११-१२

६. अष्टमस्कंधे ११-१३

७. अष्टमस्कंधे ११-१४

८. अष्टमस्कंधे ११-१५

९. अष्टमस्कंधे ११-१६

१०. अष्टमस्कंधे ११-१७

४

## પ્રકરણ ૨૧.

## લુદી લુદી જાતના કાચ બનાવવા વિષે.

ફિયાના આજકાલના મુશરેલા જમાનામાં અતિ ઉપયોગી મજાની ચીજોમાં કાચ પણ મહત્ત્વ ધરાવતામાં આવ્યો છે. એની મનાવટની રીત અતિ પ્રાચીન હાજી જાણીતી હોય આ રીતમાં પણ પણ સમજાવી મનાવવામાં આવે છે પરંતુ હિન્દુસ્તાનમાં જનતા કાચ તાલ દહાવી જાતનો હોય જાણી કુદી જાય છે. તેપણ કે-લમિટ રપડે દાઢમાં તેમાં મુખારો જવા માંડ્યો છે દાઢમાં ફિયામાં જે જે જાતનો કાચ જાતે છે તેના પાચ વર્ગ પાડી દીધા.

૧ કીરકલ્લ-કાચ—અથવા જેવા ગ્લાસ, દારી, વાચમેલ વિગેરે જાતે છે તે જાતનો કાચ

૨ કોન ગ્લાસ અથવા રહેલો જોવાની આસીને. કાચ

૩ કોન ગ્લાસ અથવા જાલીમિયો કાચ.

૪ બોલ ગ્લાસ—લીલા, લીલીએ વિગેરે જાતનાનો કાચ.

૫ રીટ ગ્લાસ—લુદા લુદા કાચો માટે વપરાતો જાતનો કાચ.

જે રીત જાતના કાચો જાતનામાં મુખ્ય વર્ગો રીત, અને પાયામાર, સાદામાર વિગેરે પાયાસ અને સોડાના ખારોજ વપરાય છે. જે વપરાત વર્ગમાં તે કાચને જેવા રંગ, જેવા રૂપ કે મુજબ પાયા જાતનાનો હોય તે મુજબ મુજબના જોઈ જાતનો જાત મેલવામાં આવે છે.

કાચ જાતનામાં કોઈ મુખ્ય વર્ગ રીત છે, અને તે કા-માના પાયામાંથી જાતની હોય છે. રીતમાં જે કે જાતિ વગર જાત જાતનો મુજબ છે, તે પણ તે જાતની રીતે તેલો તપાસા જાતો પણ જોઈએ તેવી જાતની કાતી નથી, પરંતુ જાતે કોઈ જાતનો જેમ કાતિને વપરામાં આવે છે તો તે જા-તની રીત પાયામાં આવે છે.

કાચવર્ગમાં જાતની રીત જાતે કાતી રીત, અને તેથી જાતની રીત મુજબ તેમાં રહેલો જાતની અંક નાચ તે મુજબ તે જાતે જે જાતના અને જાતના જે-વા જાતે છે. જાતની રીત મુજબ તેમાં રહેલો રીત.



આમણે કુગણી બચાવવાની રીત—પાતળા બીજીયજ એસિઃ આમણે સગાવાળી તેના ઉપર કુમ આવડી નથી. પ્રથમ આમણે કોરા કપડાંથી લુછી (પસીને) નાંખી સાફ કરી ઉપર પ્રમાણે એસિઃ લખાવે એટલે સાફ થઈ જાય.

પગમાં છુટ અગર જોડા ન ચડતા હોય તેના ઉપાય—દે-થ આડનો મારીક બૂટા કપડાંગળુ (લુગડાંથી ચાલેલ) કરી છુટ થા જોડાની આડના ભાગમાં લખાવે.

આમડું નરમ અને વળે તેમ કરવાની રીત—ઝીમેરાકન સગાવાળી જોડાએ તેનું નરમ અને વળે તેનું આમડું તૈયાર થાય છે.

થામાસામાં જીંજાએસા છુટ જોડા અડકાઈ જઈ ખરાબ ન થાય તેવી રીત—જીંજાએસા આમડા અગર છુટમાં ચળા મરી રાખવાળી લપળા બીનાથ પુસી લે છે.

આમડાપર લાલ રંગ ચડાવવાની રીત—પ્રથમ કોરાકાઠા એક રીત અને કીમ એક દાઢરના પાણીમાં કુગાવીને પગી કીર-મજના અડિયા કુગાવવા.

આમડા ઉપર ઘેરો લાલ રંગ ચડાવવાની રીત—પ્રથમ દાઢા અને કોરાકાઠા એક રીતના પાણીનો દાઘ મારીને તે ઉપર કીરમજના કોરાકાઠા દાઘ મારવો.

આમડા ઉપર ઘેરો લીલો રંગ ચડાવવાની રીત—લી-લના મારીક બૂટાને અને નવસામરને જ્યાં કુપી નરમ થાય ત્યાં કુપી પાણીમાં જીંજાએસા ભાર ન મિથળુ આમડા ઉપર ચોપડી હાંપડે કુગાવવા.

આમડા ઉપર જુરો પીળો રંગ ચડાવવાની રીત—પા-લના લાકડાને ઘેરો રંગ અને દાઢા એ બેના મિથળુમાં માંમડા કુગાવવાળી ઘેરો જુરો રંગ મરી જાય.

બીજી રીત—વિગાવની લાલ રંગને આમડેપ અથવા પી-લાકડા રંગીલમાં પીચાળી નેપાં જાડાને દૂધો ભેળી આમડા અથવા જોડાએ ઉપર લખાવી લખવાળી મારો અગાડાપર પીળો રંગ મારો.

આમડા ઉપર કાળો રંગ ચડાવવાની રીત—એસીઃ એક આવડને પાણીમાં પીચાળીને તે મિથળુ લખાડું.

આમડા ઉપર ચામળી રંગ ચડાવવાની રીત—નરમ પ-લીન મજ પોરવાળી બીજે રંગો મરમ કરી આમડા ઉપર લખાડું.

## પ્રકરણ ૨૧.



## જુદી જુદી ભતના કાચ બનાવવા વિષે.

ફિનિશના આજકાલના કુખરેલા જમાનામાં અતિ ઉપયોગી મર્યાદાની ધીમેમાં કાચ પણ વધુ પ્રસિદ્ધતામાં આવ્યો છે. જેની બનાવટની કલા અતિ પ્રાચીન કાળથી જણાએલી હોય આ રીતમાં પણ પણ સમયથી બનાવવામાં આવે છે પરંતુ હિન્દુસ્તાનમાં બનતો કાચ તાલ દહાડી ભતનો હોય જલદી કુદી જાય છે. તેણે કેટલાએક રસથી દાઢમાં તેમાં મુકારો થવા માંડ્યો છે. દાઢમાં ફિનિશમાં જે જે ભતનો કાચ બને છે તેના પાંચ વર્ગ પાડી દશાય.

૧ ક્રીસ્ટલ : ક્લાસ—અથવા જેવા ગ્લાસ, હાંડી, પાચણેટ વિગેરે બને છે તે ભતનો કાચ

૨ કોલ ગ્લાસ અથવા ગ્લેસ જેવાની આસીને. કાચ

૩ બ્રોઝ ગ્લાસ અથવા જારીએનો કાચ.

૪ બોરલ ગ્લાસ—લીટા, લીટીએ વિગેરે બનાવવાનો કાચ.

૫ ક્લેર ગ્લાસ—જુદા જુદા કાચો માટે વપરાતો બનાવટી કાચ.

જે રીતે ભતના કાચો બનાવવામાં મુખ્ય પદાર્થો રેતી અને પાથમાર, સાઈમાર વિગેરે પોતાના અને કોઈના ખાસીય વપરાય છે. જે વપરાત વસ્તુમાં તે કાચને જેવા રંગ, જેવા રૂપ કે મુકારથી બનાવવો હોય તે કાચે મુજબના જીભ વધારો પણ મેળવવામાં આવે છે.

કાચ બનાવવાના કાંઈક મુખ્ય પદાર્થો રેતી છે, અને તે માત્રના પથરમાંથી બનેલી હોય છે. રેતીમાં જો કે અતિ સ્વદેશી જવાનો કુલ છે, તે પણ તે એટલી રમે તેટલો તપ કરવા છતાં પણ જોડેએ તેટલી જોડાતો કાળી નથી, જાંતુ બધારે તેની કાંઈ ખારનો એવ કાંઈ વધારવામાં આવે છે ત્યારે તે કોઈની જાંતુ કાંઈ જાંતુ કાચનો આગાર થાય છે.

સ્વદેશીમાં આખાની રેતી ખરી દાંડી નથી, અને તેથી તેમાં જલપુરથી રેતી મંગાવી તેમાં રેતો વનાવડો અંક નાક કરવા તેને કુદર ને પાડી તેની જોડે પાથમાર અને સાઈમાર લે. હાંડી કાચ બનાવે છે. જલપુરમાં રેતી કુખર હોયતી જાંતી હોય.

મહાગામાં કાચની રંગનેરંગી સીસીઓ પુષ્કળ જનાવવામાં આવે.

એ મુજબ રેતી અને ખાર એ બે મુખ્ય સ્ત્રીજેના મેળ  
ધીજ ને કે સધળી જાતનો કાચ જને છે તે પશુ તેમાં જુદા જુદા  
હેતુદોષને કાઢ ખીજ પદાર્થોના જશુ ભેગ કરવામાં આવે છે; જે  
કાઠિન ગ્રાસ જાતનો કાચ જનાવવાને માટે સોડાની સાથે વપરાય  
ચુનાનો ભેગ કરવામાં આવે છે. બાટલીનો કાચ જનાવવામાં સેડ  
ચુનો, એલ્યુમીના અને સોડાનો ખાર ઉપયોગી માત્રુમ પડ્યો  
ત્યારે ખારીનો કાચ જનાવવામાં સોડા, ચુનો અને પોટાશ ઉપયોગી  
માત્રુમ પડ્યા છે.

ખારાની સુદતા પ્રમાણે કાચના ગુણમાં ફરક પડે છે, એ  
તેથી ગ્રાસ, દાઢી વિગેરેના માટે જનાવવાના કાચોમાં જે ખ  
વપરાય છે તે ધજો સુદ લેવો પડે છે. રેતીનો રમ જનારી  
કરવાને માટે બફીએ તેમજ મેટાં વાસણો જનાવવાં પડે છે. વ  
કાચનો રમ બફીમાંથી કાઢવા પછી ધજા વખત સુધી નરમ  
રહેવાં ફરી જાય છે. જેથી તેની જોડાએ તેની જનાવદ ફરી વા  
નથી. જેથી બફીએ એવી જુદાગી જગ્યામાં કરવામાં આવે  
કે, કામ કરનાગએ તેની પાસે ઉમા રીને મરમ રસમાંથી મ  
પસંદ જનાવટો કરવા જાય છે. અમર તૈયાર થયેલા કાચને ૧  
૫૬ થી ૫૮૦ રીથી મરમી આપી નરમ કરવાની ખીજ જુદી જુ  
બફીએ પશુ એજ મકાનમાં ફેરી દોષ છે. કાચ જનાવવાને સ  
મેળવવામાં આવેલી જુદી જુદી સ્ત્રીજેના મુજબ અને તેને આ  
વામાં આવતો વધારે ઓછો મરમીને લેધને રેતી તથા ખારના એ  
ધાજીનો રસ ૫૫ કાચરે જનાવને ૧૨ થી ૧૮ કલાક જેટલો  
જખન લાગે છે.

ખાર અને રેતીને તાવવા માટે જે વામણો જનાવવાં પડે છે, તે  
માટે વપરાતી માટી જશુ જે એકસ જાતનીજ દોષ તેજ સાથે કામ  
જને છે. તે માટી ચુના કે સોડાના ભેગવાળી ન દોષાં સીધીજ, (રેતી)  
અને એલ્યુમીનાના ભેગવાળી દોષી જોડાએ, એવી માટી ધજાં ફ  
કાઢવાની ખજાણાની જખીવમાંથી મળી આવે છે. અને તેને ધજો  
સારી રીતે કેળવીને તેમાંથી વાસણો જનાવવામાં આવે છે. એ વાસણો  
૩૦ થી ૪૦ ડિગ્રી થેરુવાળાં, તેટલોજ ઉષ્ણતાં અને જણી મા  
૬૫ જગ્યામાં જનાવવામાં આવે છે, અને પછી ખારે તાવથી તે  
એટલે એવાં સખત રીતે જખવામાં આવે છે કે રેતી અને ખાર ત

વાઈ રહે ત્યાં કુપીનો ત્રાસ તેમજ ખમી હોય. કાચના જનાવવામાં આવતાં નથી, પણ તૈયાર થયેલા રસને સાંચામાં નાંખી કુપીને તેમાંથી તરેહવાર જલના ધાટ જનાવવામાં આવે છે. કાચનો રસ તરત જાગી જોયો જાન્યો જન્યો નથી, પણ તે એક લાક્ષણિક છેક વડે ઉઘાડી દઢાવ તેવો રંગ જેવો જન્ય છે, અને તેથી કામ કરતાયમ્નો પેતાના દાસમાં પીનગની નગીએ ઘણી તૈયાર થયેલા કાચના રમખાં ને ન-વીનો એક ઊંડો બોજો તેના ઉપરથી પીંચી કાઢે. ઉઘાડી કાઢે છે, ઉપરથી એ કાંઈ એ એક વામજી જનાવવાને ન દોષ તે પ્રથમ ઉ-ચીકા કાંઈને કાંઈ જાણ રહેને તેને રસને કાચના રમખ રમખ બોજી જીને વધારે કાંઈ તેની ઉપર જનાવવામાં આવે છે. એ પ્રમાણે એકએ તેમજો કાચો નગીના છેક ઉપર કુપીના આખો ૧ તરતજ તેને કાચ કાચને તેમજ પેતાની આખજ કુપી પાડીયા એકાદી રીતે કાચી ઘણને તેને નાગીયા છેકથી જીવે જનાર નિગનો ઘણી પેતા જેવો આકાર જનાવવામાં આવે છે. તરી ઉપર આવે એકાદી કામ થાય છે, ત્યાર જાર તેના જેવા આકારનાં વાસજો જનાવવાંદોષ તેવા આકારનાં ખીજામાં કાચમાં આવે છે. એ કાંઈનાં ખીજા અ-કારથી પેલાં દોષ તેનાં એ કાચમાં દોષ છે, જે દોષકાચા કાચાં જોઈ તેમાં પેલા રસનો નગીએ વજાયેલો કાંઈ મળી નવીને ખીજે ઉઘાડી કાંઈ ખારે છે, જેથી કાચનો એ કાંઈ અકારથી કુપી તેને જીવનાં જેવો આકાર હો છે, જે કાંઈ પાતાં જીવના રાકાં જીવે પડે છે એકલે વામજો તૈયાર દાસમાં મળે છે.

કાચ કીચ કીચ પાડોનો તે કીચ રીતે જન્ય છે. તે સંખધી એકલી કુપી ઉપરથી કાચીની આકારમાં આવે. જે નવિન કામ આજનાગને કદામકાંક વધ પડે. કાચે કુપી કુપી કાચોમાં વધ-કાંઈ કુપી કુપી જલના કાચો કીચ રીતે જનાવવામાં આવે છે તેનું વર્જન કીચે.

બારકીકાનો કાચ જનાવવાની રીત—કીચા અને કાચા રંગની બારકીકાના કાચમાં રીતીનો કાચ પડે. કાચો દોષ છે; અને જીવ જે ખારો નાંખવામાં આવે છે તે પણ વધારે કાચમાં ન દોષ તે પણ કાચી કાંઈ છે. જેથી કીચી જલનો કાચ કાચા જાનવામાં મનુષ્યો પણ જનારી કાંઈ છે. એને જનાવવાની રીત એવી છે :- ૧૦૦ કાચ રીતી, ૮૦ કાચ પાડીએ ખારો, ૮૦ કાચ કાચી કુપી, ૫ કાચ કીચી ખારી, અને ૩ કાચ વિષેવ લેઈ તેમને એમાં

હરી રસ જનાવે છે. પછી લાઘવોગ તપાવેલી સોદાની નગીનો છે તે રસમાં બોગી જેનો ચેરના આકારનો સોદો જનાવે છે. બાદ ને આકારની ચીંચી જનાવવી હોય તેવા આકારના પીતળ અથવા કાંચના સંચારમાં તે નગીનો છેડો મૂકી મેઢાં વાટે ખીજા છેડેથી મારવામાં આવે છે. એટલે રસ ઝટ ચીંચીનો આકાર પકડી લે તે હંદુ ધર્મે જીજ્ઞાસા જાનને શાસ્ત્રો જૂઠાં હરી તૈયાર થયેલી જાણીને કાઢી લે છે.

કાર્કસ ઝાસ અહુરેઃ જોવાના આરીસા જનાવવા કાચ—ચોખ્ખી સફેદ રેતી ૧૦૦ ભાગ, પાપડખાર ૩૫થી ૪૦ ભાગ, કુટા કાચના ૩૦ થી ૩૫૦ ભાગ, એ પ્રમાણે મિશ્ર કરી તાવ પછી નગીપર સોદો ભેંધ તેને કુંક મારી કુશલતા જોડતા આકાર સોધો. કુશાયો કે તરતજ આમળ મૂકવા પીતળના પાટીયા ઉપર તે મૂકી ઘણે રાત્રિવડે ઘખી જોડતો ચપટો આકાર આપવો.

પ્લેટ ઝાસ—રેતી ૩૦૦ ભાગ, ચોખ્ખો પાપડખાર ૧૦૦ ભાગ, ચુનો ૪૩ ભાગ, ઝામેલા કાચનો ચુરો ૩૦૦ ભાગ મિશ્ર કરી તેને ઝોગળ્યા બાદ એક પ્લેટ જનાવવા જેટલો રસ નગીના છેડા ઉપર ભેંધ તેને પ્રથમ કુંક મારી કુશલવરો. જોડતા માપમાં સોધો. કુશાયો કે તરતજ આમળ મૂકવા પીતળના ટેમજ ઉપર તેને ઘાસ દેઢ રાત્રિવડે ઘખી જોડતો આકાર આપવો.

કોરેલ ઝાસ અથવા વાસણો, હાંડીઓ વિગેરે જનાવવાનો કાચ—હાથમાં આપણે જે કાચના સુંદર પ્લાસ્ટા, હાંડીઓ વિગેરે વાપરીએ છીએ તે કાચ નિચે મુજબની રીતે જનાવવામાં આવે છે:—

૩૦૦ ભાગ સફેદ રેતી, ૨૦૦ ભાગ સિંદૂર, ૧૦૦ ભાગ કાચો નેટ ઝાંઝ પોટાસ, ૨૦ ભાગ સોડા, આ ચીજોને એકઠી કરી વાટે છે અને પછી તેને એકરસ કરી તેમાંથી ઉપર લખ્યા મુજબ જુદા જુદા આકારની ચીજો જનાવે છે. રેતી જેવી સફેદ અને સુદ હોય તેવો કાચ બને છે. જો રેતીના બદલે સફેદ માટી રજો તો તેને જુદા ઉપયોગમાં લે છે. કાચ જનાવવાની એ મુખ્ય રીતોમાં કેટલાએક પદ્ધતિઓ મેળ કરીને અનેક પ્રકારના રંગિન, તેમજ દુનરોપયોગી કાચો જનાવવામાં આવે છે, એટલુંજ નહિ પરંતુ તેઓના ઉપર અનેક પ્રકારનાં કાચરસમ પણ કરવામાં આવે છે, જેઓ પૈકી અતિ મહત્વની જાણતોની માહિતી આ પ્રમાણે છે.



રેતી ૧૫ બામ, એ બધાને વાટીને મિશ્ર કરી એક વેધડીમાં નાંખી  
માગવાં, અને પછી નમુના માફક ઢાળવું. આ રીતે બનેલો કાચ  
નાથી ૪-૫ મણા અરમ પાણીમાં પીંચણી બધ છે.

આસમાની રંગનો કાચ બનાવવાની રીત—ચંપા  
પરપરનો બૂકો ૪ ઓંઝ, મુરોખાર ૨ ઓંઝ, સવાગી ( ટંકણખાર  
૧ ઓંઝ. મેન્ડીગ ૧૦ પૌન્ડ, ગળી ૧ પૌન્ડ એ પ્રમાણે મેન્ડી  
એક કરી માગવાથી આસમાની રંગનો કાચ બને છે.

રાતા રંગનો કાચ બનાવવાની રીત—સીસાની મેગવ  
બનાવેલો કાચ ૬ પૌન્ડ, સાદો કાચ ૧ પૌન્ડ, આ બંને કાચને મુસ  
મુકી રસ કરવો. અને તે રસમાં નાંખનાં પેતાં તાપી, તેના ઉપર  
કાંચના કાટને ખુબ વાટી કીરો બૂકો કરવો, અને તે થોડો થોડો  
રસમાં નાંખી રસને દલાવતાં જવું. જ્યારે મરજી મુજબ રંગ આ  
ત્યારે નાંખવાનું બંધ કરવું. પછી ઘટ્ટરેતી બારીક બૂકી કરી થોડો  
રસમાં નાંખતા જવું. અને તે રસ સારે મજબૂત સાથ થાય કે નાં  
ખવાનું બંધ કરવું.

કાળા રંગનો કાચ બનાવવાની રીત—કાચના કટકાને ખાંડ  
તેનો બૂકો કરવો. અને તેને મુમમાં નાંખી દેવતા ઉપર મુકી રસ થા  
એટલે તેમાં આરૂરી ૨ બામ, આગનીગ ૧ બામ. આ બે ભેગ  
ખાંડી તેની નાની નાની પડીકોએ કરવી, તે પડીકોમાંથી એ  
પછી એક એમ રંગ થતાં સુધી નાંખી દલાવતા જવું. એટલે કાળો  
કાચ તૈયાર થશે.

લીલા રંગનો કાચ બનાવવાની રીત—તાંબુ ૩ ઓંઝના  
પાતળા કટકા લેઈ તેને એકઠા ફારસીમાં નાંખી ઓગાગવા અને  
તળાએ બૂકો બેસે તે લેઈ થોડા સાર કરવો, તેમજ કોદાની વરખ  
૨ દામ, અને આચળ દહી ગએલ કડબ કાચની મેગવડી ૬ પૌન્ડ  
આ બધાને મેગવી મુસમાં નાંખી અગ્ની ઉપર ઓગાગવું એટલે  
કાચ થશે.

ચીજા રંગનો કાચ બનાવવાની રીત—સફેત રેતી બે બામ,  
પોટાશ અગર સોડા ત્રણ બામ, ટંકણખાર ૧ બામ, આ બધાને મુસમાં  
મુકી અગ્નીની સખત આંચ આપી રસ કરી નાંખવો. એટલે અમુક  
પીજા રંગનો કાચ તૈયાર થશે.

જામુડા રંગનો રંગ બનાવવાની રીત—ત્રિશ્લ કાચની

મેળવણી ૧૦ પાન, આશીષ ૧ અંશ, ગારી ૧૧ અંશ. આ બધેનો રમ્મ ઇચાપી જડકુટ્ટે રમ્મ મનશે.

ચાંદી જેવો કાચ બનાવવાની રીત—અગરબત્તા પગાને ફેવનામાં નાંખી સાર કરી હાથેકોથી ક્લેસિડમાં નાંખી પેલાં. પછી તેને ખારીક વાલી લુગામાં ચગાને તેમ કોલોડીઅન મેલથી પારનીયની માફ પીંછીથી લખાડું. આ રીતે નૈચર કરેલી ચીજે ચાંદી માફ દેખાય છે. અને મદા દીરમ દવામાં રાખવાથી પણ અમાવા થાયતી નથી.

કાચ ઉપર ચિત્ર દાખવાની રીત—૩૫૪ એર જેને કોમોથ અગ્રીના તેમમાં નાંખી છાંટી ખારક મનાથી ૩.૫૪૨ પીંછી વળી લખાડું, અને કાચા જાદ પોથે મરસીક પેલામ લેવા નેને જરા પાણીમાં પીમાડે તેમાં કઠિય પેન કુપાડી કાચ ઉપર ચિત્ર દાખવું. એટલે તેની જગ્યા જરૂરી ઉપરથી લાલી નીકળે જઈ સાર પડી રહેશે.

કાચને કાપવાની રીત—૨૬૫૮ એર દરપેનકાકનમાં સજીનો લોશો બોનો કાચથી સવાલી કપર મમે તે આકારમાં મુકશે અને તે દોરાને સજામાં રેશે, એથી ને કાચ નેચાજ આકારમાં જાગી જશે.

કાચના વાસજીને સાર કરવાની રીત—કાચના વાસજીને દાઢ પાણીમાં બોળે તે કાસકાના ખારીક લુગાથી મળાડું. એટલે આર મગાકનાં થશે. દાઢ પાણીને જાલે ગરમ પાણીથી અગાવા નહિ, કેમકે ગરમ પાણીથી પિચાથી કાચ કાંચો પડી જાય છે.

કાચપર અક્ષર કોતરવાની રીત—પરેખાં, કાચ જરા ગરમ કરી તે પર મીજ ચોખાડું. પછી તે ઉપર લોલાના સજીવાથી અક્ષર કોતરવા. હવે એક ચીલાના વાસજીમાં પોથે કોમોથાં એર કેવલી-અમ અથવા ફેલરઆર નાંખી, ને ઉપર જગા લગરણીક એટલી નાંખશે, અને દવાથી એકર નૈચર કરેલો કાચનો મીલકારો કાચ નીચલી આપુ રાખી વાસજી ઉપર દાંડું. આ રીતે રોડીકર રાખવાથી ને કોમલે અક્ષર કોતર્યાં થશે, તે કોમલે નીચેના વાસજીમાંથી નીકળેનો આપ અક્ષર કરશે. પિડીયાર પછી કાચ કાલી લેવ રીતથી ગરમ કરી મીજ જખાડી લેવું. એટલે સાર અક્ષરો કાચમાં પડેલાં જાગીશે.



કાચની ચીમની લાંબો વખત રહે તેમ કરવાની યુક્તિ-  
મીઠાના પાણીમાં થોડો વખત ઉકાળવાથી ચીમની થણા દહાડા થઈ  
અગ્નીથી ટકી રહે છે એમ એક અમેરીકન માનુ જણાવે છે તે  
આ અખતરો દરેક કુટુંબમાં અગમ્યની જોડો જોઈએ.

## મુકરણ ૨૨.

### લાકડાં સંબંધી જાત જાતના હુન્નરો.

સાથ લાકડાને અનુસરના લાકડા માફક બનાવવાની  
રીત—એક લાકડાને સફેદ ઓર આવર્નના ઓમળાવેલા પાણીથી  
બે ત્રણ વાર ધોવું. પછી તે સુકાવા જાય, પતંમના લાકડાનો જગરો  
ઉઠાડી કરી પછીથી બે ત્રણ હાથ માથાં પછી તે ફરીથી સુકાવા  
પછી તેને વાડળાથી પાખી વડે ઘીસ નાંખવું. અને છેલ્લે તેમ વતી  
પાલીચ કરવું. એટલે તેનો આકાર બદલાઈ અનુસરના લાકડા જેવું  
દેખાશે.

નકશી કેાતરેલા લાકડા પર પાલીચ કરવાની રીત—  
લીડલાખ ૨ બોંસ, સફેદ રાજન ૨ બોંસ, એ જનનેને ૧ પાઉન્ડ  
સ્પીરિટ ઓફ વાઇનમાં પીગળાવવું. પછી એ મેજવખીને જરા મરમ  
કરીને પીંછીથી લગાડવું. અને જેની ઉપર પાણીસ લગાડવું હોય  
તેને પહેલ જગ મરમ કરીને સરસુ મિશ્રણ લગાડવું. એમ કરવાનું  
કારણ એ છે કે બાનાચ તથા કરદી તથા દેખાડવાથી નીકળી જાય  
છે, અને જાહેદ સારી નીકળે છે.

લાકડા ઉપર લીસો રંગ ચઢાવવાની રીત—સરકો ગાંઠ  
શેર, જંગાલ ૧૦ રૂપિયામાર, લીસો રંગ ૧૧ રૂપિયામાર, અને ગળી  
૧૧ રૂપિયામાર એ સવળાને વાડીને સારી પેઠે મિશ્ર કરી લગાડવું.

લાકડા ઉપર આશામાની રંગ ચઢાવવાની રીત—૧ શેર  
અવકના તેળજમાં જા શેર મળી નાંખવી પછી તેને મુંદી નાંખી તેમાં  
થોડું પાણી નાંખી તે પીંછી વતી લગાડવું.

લાકડા ઉપર કાજો રંગ ચઢાવવાની રીત—દીરાકાલી અને  
માવાનો બુકો એ જનને સરસે કાજે લઈને પાણીમાં ઉકાળી તે પાણી  
વતી રંગવાથી કાજો રંગ ચઢશે.

લાકડા ઉપર લાલ રંગ ચઢાવવાની રીત—પીરમજ ૧

પૌન્ડ, ૧૧૧૧ના સામ્રાજ્યના કાગળ કાગળ તેમને યાદ દેતે જાણીયાં સાગી  
 પેડે તમામ રંગ નીચાં આપે ત્યાં સુધી ઉઠાવું. જાદુ તેમાં સચા  
 રાષ્ટ્રનામાર વારેથી જામન નાંખીને રસીથી આપી કાગળ વધારે  
 ઉઠાવું. ૧૫૫૧ તે રંગના જાણીને યાદુ પાડી જો સામ્રાજ્ય પર લખા-  
 વું. એ રંગનો મગાડ વધારેથી હોય તે કાગળો રંગ લખાયા  
 પેડેમાં સચા રાષ્ટ્રનામાર દગર રાગ દેતે જાણીયાં ઉઠાવું તે જાણી  
 લખાવું.

સામ્રાજ્યના પાટીયા ઉપર રંગ ચણવવા વિધિ—૨ પૌન્ડ  
 બોલર બોલ મેઝેથીવમને કીર્ણી વાળીને દલ પૌન્ડ અગાધીના તેલમાં  
 ઘોડી ઘોડી નાંખીને સાગી પેડે દલાખા જાદુ તે તેલને મરમ કરવું.  
 જાદુ ખીલ જાલજુમાં ૧૦૦ પૌન્ડ અગાધીનું તેલ ઉઠાવે ત્યાં સુધી  
 મરમ કરી તે તેલ ઉપરના તેલમાં મેગાદી દેલને બનેનું વિધન ૨૦  
 મીનીટ ઉઠાવું. ઉપરે રંગના ઉપરથી નીચે કાગળી હોય સુતરના  
 કપાળી આગું લેવું. આ રીતે તેવાર કરેલા વાનગીના એ દાંધ  
 મારવાથી સાગી રંગ થયે છે, અને મગાડ લાવવા માટે સાખનો  
 દાંધ મારવો.

સામ્રાજ્યના વહેરને પ્રવાહી બનાવી તેની સ્થિતિસ્થાપક  
 સીલો બનાવવી—સામ્રાજ્યના વહેરને પોતા તીવ્ર મમાના તેલવનાં  
 ઘોડું જાણી નાંખી તેમાં પમાગી રાખવો. જાદુ તેને કપાળના ૧૧-  
 રાની મારણીથી આગને કીર્ણો જુદા જુદા જાદુ. આ કીર્ણો બૂઝાને  
 વમાજેલા સરેલમાં નાંખીને કુદી ખુમ મેગરવો. ઉપર એક રસ દેલ  
 ૧૫૫૧ તેની સાગી વિચે ખીલ સીલો બનાવતી. આ સીલો મુગાના  
 ૧૫૫૧ રાષ્ટ્રનિસ્થાપક થતી. અને તે હવા જાણીત વાનગી તરે ગાડી  
 સાગી છે.

સામ્રાજ્ય ઉપરથી લુનો રંગ કાગી નાંખવાની રીત—  
 કાગળુનો ૩ પૌન્ડ, અને કાગળોને બોલ પોતાસ એક પૌન્ડ એ બનેને  
 જાણીયાં નાંખી વાળીને સાદો જાદુ બનાવેને ખીજીની સાગી પર  
 લખાવું. આ પ્રમાણે લખાયા ૧૫૫૧ થી ૧૪ કાગળ રહેલ દેલ  
 કાગળી નાંખી ઘોડને ખીલે રંગ લખાવો.

સામ્રાજ્યની સીલોને સાંધવા માટે સીનાઈ ફેલ—સાગી રીમ  
 રમતી લખ ૪ જામ, તે જલુ જામ રાષ્ટ્રિયમાં નાંખી પોતા તીવ્ર  
 જાદુમાં બરી મરમ જમાઈ રાખી, વખતે વખત દલાવવા રહેવું.  
 અને મગા મવા ૧૫૫૧ કાગળમાં લેવું.

લાકડાનાં પાટીયાં પાણીથી ભીંજાય નહિ તેવાં બનાવવાની રીત—પહેલાં લાકડાનાં પાટીયાંને દિરાકચીના પાણીમાં ભીંજવી રાખીને તે ૧૨ કળીચુનાના પાણીના હાથ મારવો. તેથી પાટીયાંની ઉપર તેમજ તેના અંદરના છીદ્રોમાં પથ્થરાના જેવો થર જામી જશે, અને તેથી તેને પાણી અથવા છવડાં તુકડાત કરી શકશે નહીં.

લાકડામાં ફાટ પડી હોય તે સાંધવાનું મિશ્ર બનાવવાની રીત—૧ ભાગ સરેસને ૧૬ ભાગ પાણીમાં ઉકાળવો. અને જ્યારે ઠાંડો થાય ત્યારે તેમાં લાકડાના ઝાણો વહેર અને ચાક મૂકીને લાકડાની શરમા બગવો.

લાકડાને હાથીદાંત માફક બનાવવાની રીત—૧૧ ઝાંઘ આસીમાસને અડધો પેકન્ટ પાણીમાં ઉકાળીને પીંચણાથી જ્યાં સુધી આ મેજવણી સફેદ મસાઇ જેવી કડણ થાય ત્યાં સુધી, તેમાં સાકર કેતો સફેતો નાંખવા કરવો, ત્યાર પછી લાકડા ઉપર આ મેજવણી લગાવી તેને કાઠ મુવાળી ચીંજીથી ધુટીને સુકાવા દેવું. એ પ્રમાણે ૧૫ ચાર હાથ મેજવણીના મારવા એટલે હાથીદાંત જેવું લાકડાં દેખાશે.

લાકડાને પથ્થર જેવું બનાવવાની રીત—આક ૪૦ ભાગ, રાગ ૫૦ ભાગ, અજસીનું તેલ ૪ ભાગ, એ જથ્થાને એક હોખડના વાસણમાં ગરમી આપી પીંચાવવું, પછી તેમાં એક ભાગ ગેર અને ૧ ભાગ ગંધકનો તેલજ નાખી દલાવવું. આ મિશ્ર પીંછી વતી લગાવી તુકડાવા દેવું. આ રીતથી તેવાર કરેલા લાકડા ૫૨ પાણી, હવા, છવડાં, દેવતા વિગેરે કાઠ ૫૫ અસર કરી શકતા નથી.

ગમે તેવા ટાંડાને સુકવી નાંખવાનો પ્રયોગ—જાડના મૂળીયાંની આસપાસ થોડું ખોદાને તેમાં કરોસીન અથવા દરેનટાઈન ઝોલ્ડાં નાંખવાથી જાડ થોડા વખતમાં સુકાઈ જવા માંડશે.

લાકડાને આગથી બળે નહીં તેવું કરવાની રીત—પ્રથમ એક ભાગ દિરાકચી અને ૨ ભાગ ફટકડી એ જન્નેનું એકત્ર પાણી કરી તેનાથી લાકડાને બીંજવી સુકવવું; પછી દિરાકચી અને ચીંચણી માટી મેજવી તેના પાણીથી લાકડાને બે ત્રણ વખત સારો હાથ મારવાથી લાકડાને અગ્નિથી જગાવી શકાય છે.

બીજી રીત—૧ શેર ફટકડી અને ૧ શેર મોરચુ એને ૨૫ ત્રણ પાણીમાંથી સાગીને મોટી પદોળી કુડીમાં રેડવું. આ પાણીમાં લાકડાને નાખી તે ઉપર પથ્થર મુકી તુકડાવવું. એક દિવસ રાખી ઠાંડી થેડ સુકાવા દેવું. આથી અગ્નિમાં જાળી શકતું નથી.

ગ્રીષ્મ રીત—સાદાપત્ર એ અથવા મનુ દાખ મીલીકે રીત  
સોડાના મગીને છુમાપાથી સાફ કરાવશે તરી. મીલીકે એક  
મેલ છાંયે મધ એવો ભરે છે. મારે તેમ જાણે કેમકે પાન  
કી પાણરે. આથી સાફ રેવણથી ભરે કરવું તરી

## મ.કરોડી રેડ.

ગુડી ગુડી જાતની પાનુઆ મળાથી બિન્ન  
બિન્ન મયોગો.

અનાવરી મં નુ અનાવવાની રીત—આજુ ૧૦૦  
જાણુ અથવા અથવા ૧૦૦૦ થી ૧૦૦૦ થી ૧૦૦૦ થી ૧૦૦૦  
જાણુ, તથા ૧૦૦૦ થી ૧૦૦૦ થી ૧૦૦૦ થી ૧૦૦૦ થી ૧૦૦૦  
૬ જાણુ, ૬૬૬૬ જાણુને જાણુને તેમ કે જેમકે ૧૦૦૦ થી ૧૦૦૦  
દારી એ અથવા ૧૦૦૦ જાણુને ૬૬૬૬ જાણુ, ૬૬૬૬ જાણુ, ૬૬૬૬  
એ ૬૬૬૬ જાણુ, ૬૬૬૬ જાણુ, ૬૬૬૬ જાણુ, ૬૬૬૬ જાણુ, ૬૬૬૬  
અથવા ૬૬૬૬ જાણુ, ૬૬૬૬ જાણુ, ૬૬૬૬ જાણુ, ૬૬૬૬ જાણુ, ૬૬૬૬  
જાણુ, ૬૬૬૬ જાણુને ૬૬૬૬ જાણુ, ૬૬૬૬ જાણુ, ૬૬૬૬ જાણુ, ૬૬૬૬  
અથવા, ૬૬૬૬ જાણુને ૬૬૬૬ જાણુ, ૬૬૬૬ જાણુ, ૬૬૬૬ જાણુ, ૬૬૬૬  
તેમકે ૬૬૬૬ જાણુ, ૬૬૬૬ જાણુ, ૬૬૬૬ જાણુ, ૬૬૬૬ જાણુ, ૬૬૬૬  
જાણુ, ૬૬૬૬ જાણુ, ૬૬૬૬ જાણુ, ૬૬૬૬ જાણુ, ૬૬૬૬ જાણુ, ૬૬૬૬

અનાવરી મીનાઈ જાણી (૧૧) અનાવવાની રીત—૧૦૦  
૧૦ જાણુ, ૧૦૦ ૧૦ જાણુ, ૧૦ ૧૦ જાણુ, ૧૦૦૦ ૧૦ જાણુ,  
૧૦૦ ૧૦૦૦ જાણુને ૬૬૬૬ જાણુ, ૬૬૬૬ જાણુ, ૬૬૬૬ જાણુ, ૬૬૬૬

ગ્રીષ્મ અનાવવાની રીત—૧૦૦ જાણુ અથવા ૧૦૦૦  
૧૦૦ ૧૦૦ જાણુ, ૬૬૬૬ જાણુને ૬૬૬૬ જાણુ, ૬૬૬૬ જાણુ, ૬૬૬૬ જાણુ, ૬૬૬૬  
૧૦૦ ૧૦૦ જાણુ, ૬૬૬૬ જાણુને ૬૬૬૬ જાણુ, ૬૬૬૬ જાણુ, ૬૬૬૬ જાણુ, ૬૬૬૬  
૧૦૦ ૧૦૦ જાણુ, ૬૬૬૬ જાણુને ૬૬૬૬ જાણુ, ૬૬૬૬ જાણુ, ૬૬૬૬ જાણુ, ૬૬૬૬  
૧૦૦ ૧૦૦ જાણુ, ૬૬૬૬ જાણુને ૬૬૬૬ જાણુ, ૬૬૬૬ જાણુ, ૬૬૬૬ જાણુ, ૬૬૬૬

ગ્રીષ્મ અનાવવાની રીત—૧૦૦ જાણુ અથવા ૧૦૦૦

કથીર એ બેને મિત્રવૃ કરી આમળવાં એટલે યાગીયો, વાકા, ઝાંઝ વીચેરે બનાવવા ઘાવક કાંચુ બને છે.

કાંચુ હલકી બાતનું બનાવવાની રીત—૧૪ ભાગ પીનગ, ૩ ભાગ કથીર એ બેની મેગવણી કરવી. એટલે હલકી ચીજે બનાવવાનું પીનગ બને છે. જો પીનગ સાફ હોય તો કથીર વધુ મેગવણું, અને પીનગ હલકું હોય તો કથીર ઓછું નાંખવું.

વિસાધતી વિંટીયો કરવાનું સોનું—ચોખ્ખું ચાંચુ ૧ પેનીવેટ અને ૧૨ મેન, ચોખ્ખી ચાંદી ૩ પેનીવેટ અને ૧૬ મેન, સોનું ૨૫૫ તોલા અને પેનીવેટ એ બધાને મેગવી આમળવાં, આ સોનાતો બાવ ૬૨ તોલે ૧૨ રૂપિયા પ્રમાણેનો થાય છે.

હલકું સોનું બનાવવાની રીત—ચોખ્ખું ચાંચુ ૨૦ તોલા ને ૮ પેનીવેટ, ચોખ્ખી ચાંદી ૧૦ પેનીવેટ, અને ૨૫૫ તોલા નાણાકું સોનું એ બધાને મેગવી માગવું. તેથી સાત રૂપિયા બાવ તોલાનો હરજો એવું સોનું તૈયાર થશે.

જરમન સીસવર બનાવવાની રીત—ચાંચુ ૫૦ ભાગ, નીલમ નામની ધાતુ ૨૦ ભાગ અને જસન ૩૦ ભાગ આ મેગવણીથી બનાવેલી ધાતુ જરમન સીસવરના નામે આમળાય છે, અને તેનાં અતિ મુદર અને રૂપા જેવાં વાસણો તેમજ ઘડિઆગનાં કાંચાં ત્રીચેરે તરેહવાર જલસો બને છે.

ધંદ બનાવવાની ધાતુ—૭૧ ભાગ ચાંચુ. ૧ ભાગ ભોડું, ૨૬ ભાગ કાપાષ, ૨ ભાગ જસન. મોટા ધંદ માટે ૧૦૦ રતલ ચાંચુ, ૨૬ રતલ કાપાષ એ પ્રમાણે ચીજે માગવાથી ધંદ માટેની ધાતુઓ તૈયાર થાય છે.

ધંદડીઓ બનાવવાની ધાતુ બનાવવાની રીત—૩૨૫ ભાગ ચાંચુ અને ૧ રતલ કાપાષ એ ચીજેને આમળવાથી (માગવાથી) રુરસ ધાતુ તૈયાર થાય છે.

ચાંદ બનાવવા માટેની ધાતુ—૫૦ ભાગ ચાંચા સાથે ૪ ભાગ જસન સેષ માગવું.

ખોટાં ધરેળાં માટે ધાતુ બનાવવાની રીત—૭૨ ભાગ ચાંચુ, ૩ ભાગ કાપાષ, ૧૮ ભાગ જસન, અને ૩ ભાગ સીમું સેષ માગી કાઢવાથી આ ધાતુ તૈયાર થશે.

તોપ બનાવવાની ધાતુ—ચાંચુ ૬ ભાગ, કાપાષ ૧ ભાગ આ બેને સાથે મેગવી માગવાથી તોપ બનાવવાની ધાતુ તૈયાર થાય છે.

બંદુની બોળી બતાવવા માટે પાનુ—સીમ ૫૮ બામ,  
અને બે બામ સોમલ સાથે મેરસી માન્યને લાગતી જતી માંસી.

ભરતનાં માપે બનાવવાની ધાતુ—તંબુ ૫૮૧ બામ,  
 ૬૨૫ ૫૬ બામ, પોતંગ ૪૮ બામ આ સુધી મીઝેને મજી દેરી,  
 એરડે આ ધાતુ તૈયાર થશે.

મગે તે ધાતુનો રસ દરવાની કૃતી—મુશખાર ૨ બોંઝ,  
રાઈર અને મીઠું ૧ બોંઝ, મધ ૧૫ બોંઝ; આ મગે પાકવેના  
ખાંદા કુટો ૧ બોંઝ લેવે તેમાં તૈયાર કરેલો મધ મેલવવો. અને  
તે મીઠવડે ક્ષિત્ર નવો મુઠમાં ભરીને તાપ કરવો જ્યેઠલે ને ધાતુનો રસ  
જલદી થઈ જશે.

જર્મન સીકવર અટિ રેજ (બાંધવા માટે) — સપ્તારથી  
જર્મનસીકવર ૪ જામ અને ૫ જામ બસન કેષ શાગનાં કોરક  
થવા રેલાં

સોડાનો રસ હરવાની રીત—સોડાને બરાબ પેલાવેના રસ  
 કર્યો હોય તો પ્રથમમાં સોડા બરાબ પેલાવેના નાંખી ખુબ બરાબ  
 કરવું અને બ્યારે તે ખુબ સાવચોત થયા બ્યારે કે તેમાં એક મીઠે  
 છ રોં મીઠક, દાઝાદ બરાબ સોઝવ નાંખવો, એટલે સોડાની મા-  
 ત્રી ગણતી એમની બને.

જાણ દાઝીનાને રેજુ રેડ માંધવા આરેનો રીવ-પદા  
 જોણ દાઝીના રેવ તો તેના કાપો દરર કવન જાણવા જાણુ પાણી  
 કાઢાણે દરર જોણુકુ જમને કાઢાણુ પછી તેને કુપ કાઢાણી  
 કાંચ કાપણાં મુઠિ કાઢાણુ રેડ જલ છે.

[illegible]

દેડ ઓર સીધર ૩૦ મેન, સાધારણ નીમક અને ડાઘા કીમ ઓર ટાર્ટર મેક સપવાને મિશ્ર કરી પાણીમાં બીજવી લગાડવું, (ત્રાંગાને ખડાસથી માંછ સાર કરવું બેધએ).

લોહા ઉપર ત્રાંગાનો ગીદઃ ચડાવવાની રીત—નાઈટ્રીક એસિડમાં ત્રાંગાના કકડા નાંખવા એટલે થોડીવારમાં પીમળી જશે પણ તેમાં સોડાને ભોળી કાઢતાં ત્રાંગાને ગીદઃ થશે નહીં.

✓ લોહા, ત્રાંગાને કલાકનો ગીદઃ ચડાવવાની રીત—લોહાની તથા ત્રાંગાની બીજને ખડાસમાં એક દિવસ પલાળી રાખી ઊંડાં અને રેતીથી પસીને સાર કરવી. પછી નવસાગરના પાણીમાં ભોળાને કલાક ઓઝાલેથીમાં ઝભોળી કાઢવી. પીમળેથી કલાક બગ્ગા ન જવ તેના માટે તેમાં ચરખી રેડવી; પછી ત્રાંગાના વાસણને નવસાગર કલાક નાંખી છુલ તથાવું, પછી સાંચુસીથી પકડી રૂના કુથાથી ગીદઃ કરી લેવો.

ત્રાંગા પીતળ ઉપર કલાક તથા જસતનો ગીદઃ ચડાવવાની રીત—કલાક કરવાના પ્રયેગિ આપજા દેસમાં આત્રે છે, પણ કલાક પ્રમાણે જસત ચડાવવાની યુક્તિથી આપજા કોઈ બીજા કુત્ર અજાણ્યા છે. તે જસત ચડાવવાની રીત એવી છે કે, કોરાકાક ઓર કીકને પાણીમાં ઓઝાળી તેમાં જસતનો બૂકા નાખવો અને વાસણને થોડાં માંજેલું દોષ તેને તેમાં નાંખી ચુકા ઉપર મુકી ઉઝાગતાં જસતનો ગીદઃ થશે નહીં. વામજુરી અંદરનીજ માથુએ રાજ ગીદઃ ચડાવું દોષ તો વાસણ ચુકે મુકી ઉપરની બીજ નાંખી ઉઝાગવું એટલે ગીદઃ અંદરજ થશે નહીં.

બીજી રીત—સાધનેઃ ઓર પોરાસના પાણીમાં કલાકનો કીકો બૂકા મેગી તેમાં જે વાસણ ઉપર કલાક ચડાવવી દોષ તેને નાંખી ઉઝાગતાં કલાક થશે નહીં.

ત્રીજી રીત—કલાકનો કીકો બૂકા અને કીમ ઓર ટાર્ટરને પાણીમાં નાંખી તેમાં વામજુ નાંખી ઉઝાગવું એટલે કલાક થશે નહીં.

ચોથી રીત—૭ શેર કીમ ઓર ટાર્ટરને ૪૦ શેર પાણીમાં માગવો, તેમાં આઠ શેર કલાકના કકડા નાંખી પછી ઉઝાગવું, જેથી કલાક મળી જશે. જે વાસણને કલાક ચડાવવી દોષ તેને કુત્ર ઉઝાગવું એટલે થોડીવારમાં કલાક થશે નહીં. કીમ ઓર ટાર્ટરના ખડે કારીક પોરાસ અથવા કોડા વાપરી કાઢવ છે.

આ બાબતમાં મ્હાન સામવાનું અમલનું એ છે કે વાસણે  
આ કાપ વગરનાં કરી ઉપયોગમાં લેવાં શરૂ થયાં અને કાપવામાં  
ઉપર કાપાઈ નેહાંએ તેથી ચીંટી દાઢી નથી.

ચાંદીનો ગીદદ ચલાવવા માટે ભુકી બનાવવાની રીત—  
૧૨ બોલ ચોખ્ખા ધુળીમાં ૧ બોલ મીઠાનું નાખીને પોચાગો તે  
પાણીમાં ૨ બોલ સાચોનાકાઈ એક પોચાક નાખી દવાવડું. અને  
પાણી નિવડું થાય ત્યાં સુધી રહેવા દેવું, બાદ તેમાં બીજાક થકે તે-  
રથો પાસાર એક પેરીક નાંખી તે જુદા રહેવા દેવો. આ જુદા  
સારી પેં છાંટી દોડા વાસણ ઉપર પસાવથી ચાંદીનો ગીદદ બાકો-  
પડતું આ વાસણને દમેલાં વાવડું દરી તો, ચીકળથી બીદ દરી-  
યાની પેં કાપમ રીંટી દારી નહીં જળુ ઉતરી જશે.

ગીદદ માટે સોનેરી ભુકી બનાવવાની રીત—મધક અને  
વાસક એક સોદા અને રીત સરખાબાને લેક કુચકીમાં નાંખી સારા  
તાલ ઠાકતાના અમાસ ઉપર છુટી એકાગરું, અને જ્યાં સુધી  
મિધક પોતું સોનેરી શાળી જેવું થાય ત્યાં સુધી એક કાપમ સળવા  
જરી દવાવડું; એટલે સોનેરી રંગની થાકુડી શાળી જનશે. આ થા-  
કુડી શાળી તમકીર મુકાના એકાં, બારસીનાં પર ચીરે લગાડામ  
ઉપર તેમજ થાકુ ઉપર ફાંટેરી રંગ ચાપવાના કામમાં આવે છે.

સોનેરી ગીદદ કિંચડી નાંખવાની (દહાડી નાંખવાની)  
રીત—૪ બોલ મધક, ૨ બોલ નવનામર, ૨ બોલ સુગંધાર  
એ મધકને બારીક વાળી જુદા કરી સપે મેગલી નાંખતાં, તેમાં  
જામે સારો મેગરને મુકાઈ જેવું બનાવડું. જેવા ઉપરથી ઝંડા  
કાપાનો દોષ તે વડુને આ મેગરની લગાવી તેને દેવનામાં લગાવી  
કાકુ પાસ આવે એટલે જલાર કાઢી ખાંચેલાં ઝંડા નીકળી જશે  
તેમજ કાકુને ઝંડા કાઢેલે દેવ તો કાકુડીક એકાં ૩ તલ, ૩  
સુગંધાર ૩ બોલ, થાકો ૧ તલ; આ તર્વે ઝંડાને એકાં કરી  
કાઢીના કાપકમાં દેવડા ઉપર છુટી અને એ વલુ પાસો ઝંડા  
કાઢી નાંખેલો દોષ તે વાસણને તેમાં નાંખી કાઢવું. ઝંડા ફેર-  
વાડી ખાંચે વાવ એટલે કાઢી લેક ખોખામાં તળિ મેરેરી કરી  
કાઢી દે. આની કાઢનાં ચાંટી દાષ બદલે.

પીતલના તારને કાઢી કાઢવાની રીત—એ કાઢી તેમાં  
એકાં પોચેથી કાઢાં અને જંબજંબ બજાવું થાકો જરી તેવર  
સાવડી. તારનું કુંજડું ચાલકા વડેલાં કાઢવું અને જામે એકાં



**ગુલામના ફુલનું તેલ**—ગુલામના ફુલની તાજ કળીયો (પાંખડીયો) ૭, ઓધીવ ઓધવ બાબ પોષ્ટ, ગુલામની પાંખડીયોને જરા કચરી ૩ થી ૪ ઓંસ લેવી, તેને એક વાસણને એક અડવાડીયા સુધી તડકામાં અથવા ચુકાની ગરમ જગ્યાપર મુકી રાખવું. પછી તે ફુલોને યોગ્ય માત્રા લેવું. એ પ્રમાણે જ્યાં સુધી તે તેલમાંથી ફુલનો વાસ આવે ત્યાં સુધી તાજ ગુલામનાં ફુલની પાંખડીયો નાંખી તડકામાં થોડા દંડાડા મુકી યોગ્યને માત્રા લેવું.

**મોગરાના ફુલનું તેલ**—ગુલામના તેલ પ્રમાણે કરવું, અંભેલીનું તેલ પણ આવી રીતે લેવે છે.

**કપુરનું તેલ**—અગથીનું અથવા તલનું તેલ ૧૧ રોર, કપુર ૧૧૧ તેલો. પહેલાં ખરસ કરી છુટવું, છુટવી વેળા થોડું થોડું ઉપરનું તેલ નાંખવા જવું. પછી બારીક વડાવ ત્યારે તેમાં ખાકીનું તેલ નાંખી સરખું મેળવી દેવું. પછી ઝીરુ કપડાથી ઘણી લેઈ એક બાટલીમાં ભરવું આ તેલ સરીર પર ચોપડવાના કામમાં આવે છે.

**રસિકારસનું તેલ બનાવવાની કૃતી**—સુદ ધીવાર ૫ દ્રામ, જલપદ્મનું તેલ ૧૦ રીપા, ૧ જ ૧ મેન, બદામનું તેલ ૧ પોષ્ટ એ પ્રમ.એ જથ્થો લેઈને અગરના કકડા કરીને બદામના તેલમાં ખરી પછી ઉપર લખી જથ્થો રેવા જલમ અને અંબરના મીઠામાં નાંખવી. ત્યાર પછી તેમાં પાણી નાંખી થોડી અંબર મુકવું અને તે સારી પેઠે કકડે એટલે નીચે જતારીને ઢંકી મુકવું, ત્યાર પછી તેને નાળી મેવુ, એટલે રસિકારસનું તેલ તૈયાર થશે.

**જલપદ્મનું તેલ**—જલપદ્મને સારી પેઠે ખાંડીને બારીક લુછા કરીને એક કાચનીખ બગીને એ કાચળીને હિના પાણીની બાફ આપવી પછી હોદાના ઓપીયાથી તેલ નિચોવી કાઢવું. આ તેલનો રંગ નારંગીની માફક રહે છે તેમ સ્વાસ્થિક રહે છે.

**બદામનું તેલ**—બદામના બીજને શીકી, ખાંડી નાંખી તેનાથી આઠ મળા પાણીમાં નાંખી ચુકાપર મુકી કકાચવી. પાણી જડુ જળી ગયા પછી ઉપર તેલ તરી આવશે તે તેલ એક વામળમાં કાઢીને તેને અને તેના તળાએ બદામના કુચા રહેશે.

**જલધૂનું તેલ**—એક મોઢું વાસણ લેઈને તેમાં એક મીઠા તેલથી કપડું પથાગવું. ત્યાર પછી સારા તાજ ફુલો વર કરીને તે કપડું વર ઉપર પાથરવું. કપડા ઉપર રી ફૂરીને વર કરવો. આ

ખાણે એ પછી એ વર દેઈ તે કપાને ઉપર વાસુ નેમતાં  
કુખી એમ કરું. કુષ મુકાઈ જવા આવે કે તરતજ તેને તાલે  
તાળાં કુષ નેમતાં નેહજે ત્યાર પછી કપાં ઉપર જવા પાણી  
નેમીને મરમ કરી તેવ કાઢી લેવું.

૧૪, લવંગમું તેલ—૧૪ અથવા લવંગને તાગી ખાંડી  
કુઠી કરી તે કુખીને એ વાસા ઉપર ઝીંટા કપાને તાગી તે ઉપર  
મુકાઈ. તેવા ઉપર વાસીના મોની જરાગર અથખનો કાઢે મુકી  
ઉપર ઠાલમાવા લાગ અમીચબગી આમ આપતી, જેથી તેમ વાસ-  
કામાં પડી, તે તેલ ચીકણિયામાં કરી લેવું.

અતરૌ—દિગ્દાયાનમ મટપુર અને તેથી આમવામવા  
મોઠામાં અગર જનાવવામાં આવે છે મટપુરમાં મુકાઈનાં મોઠાં  
જાંબે. છે, કે જેથી તાં કુકાનું અગર જનાવવાનું કામ થોડા  
પાસા પર થાય છે. ૨૦૦૦૦૦૦ મુકાઈના કુકેરથી ૧૮૦ લિટર  
(લિટર ૧) અગર લીધે છે.

નારંગીના કુકાનું અતર—નારંગીના કુષ મર કામ અને  
પાણી ૧૨ કામ મે તેને નિમ કરી ઉપર નાટકાવણી કાઢ-  
વામાં આવે છે.

મુકાઈનું અતર જનાવવાની રીત—કાઠા કુકાઈનાં  
મોઠાં કુમ ૧૦૦ લેવું, પછી તેને એ પોલિવનું જ વાખવા અને  
તે કુખી લાગ નેટપુ તેમાં પાણી રેવું. પછી તે લાગવને કાઠા  
લિમ નામના કુકાં એ આપવીલા. તેમ પડતી મપાતી કાઠ  
લી અગરે મોઠાં તે લેવને પડે ઉપર. કાઠે જે લાગે  
જામળ કાઠની જામળ ૧ લિટરથી લેવું એટલે કરમ કુકાઈનું  
અગર મળેલુ મજારી.

કેવડનું અતર—કેવડના તેલમાં કાંઈ કુકાઈ કેવડને  
નેટપુ તાગી તેમાંથી કેવડનું એવો વામ લિટર એવું ૧૨ તારે  
કેવડને કાઠી રો જામળ એ કાઠીમાં એ લેવ કરી લેવું અને જ-  
લેવા પડતુ કુષ મરવે. એ જોવાવડ જ અગરે તે જામે  
તાલે કેવડે એવી જામળ લિટરથી લેવું.

મુખાનું અતર—જેવળી કુકાઈ ૧૦૦ કાઠા મી તેજને  
કાઠા લાગ પડેમાં ૧૮૮ રાજી તેજ પડે કાઠે કાઠા, અને  
માત્રી રો ઉપર એટલે નિમે ઉપર લેવ જામળ એ લેવ  
તરી અગર તેને મંજારી ૧ લેવો રો લિટરથી લેવું.

નારંગીનું અત્તર કાઢવાની બીજી રીત—નારંગીનાં ફુલ ૪ ભાગ અને પાણી ૧૨ ભાગ એ જનને મિશ્ર કરી ગુલાબના અત્તરમાં જતાઆ પ્રમાણે અર્ક કાઢવો. તે આઠરે અડધું પાણી નિકળી આવે ત્યાં સુધી કરવું. આ રીતે બેચેલા પાણીને ઈંદુ ધવા દેવાથી તે ૫૨ તેજ જેવું ૫૬ બાકરો. તે ધોમેથી કાઢી લેખ મજબુત ખુચવાળી બાટલીમાં ભરવું. આ અત્તરને હિંદીમાં ઓઘમ નિરોધી કહે છે. તે સપત્તાં કરતાં ઘણું સરસ બને છે. અને તેના એક ઓંસની કીમત ૧૬ રૂપિયા સુધી હોય છે.

અંબરનું અત્તર—આર દ્રામ અંબરને બારીક કાપી એક પાઉન્ડ સરસ દારૂમાં નાંખવું. બાદ બાટલીને મજબુત ખુચ મારવો. દોઢ મહીના સુધી બાટલીને તડકામાં રાખી હમેશ હવાવરી. ૫છી તેને ગાળીને બીજી બાટલીમાં ભરી મજબુત ખુચ મારવો.

લવંડરનું અત્તર—ઓઘમ ઓર લવંડર ૩ દ્રામ, ઓઘમ ઓર જરમામાદ ૩ દ્રામ, ગુલાબનું સાર અત્તર ૧૦ રીપ્, કસ્તુરી ૧૧ મેન, ઓઘમ ઓર રોઝમરી ૧૧૧ દ્રામ, બેન્ઝોઇક ૧૧ રુપ્પ, રેક્ટી ૧૧૧ સ્પીરિટ ૧ પાઉન્ડ, કીસ્ટરલીવોલર ૨૧૧ ઓંસ આ સપત્તા વસ્તુઓ મેળવી બાટલીમાં ભરી મજબુત ખુચ મારી સારા પેડે હવારી એકાંત જગ્યાએ દસ પંદર દિવસ સુધી રાખી કુઠવું. બાદ તેને ગાળી લેખ બીજી બાટલીમાં ભરવું.

ગમ્મિ તે જાતના ફુલોમાંથી અત્તર કાઢવાની કૃતિ—જે જાતના ફુલમાંથી અત્તર કાઢવું હોય તે જાતના ફુલને ચંદનના અત્તરમાં મેળવી તેને અર્ક કાઢવાના વંજમાં નાંખી અત્તર કાઢવું, તેથી તે ફુલનો સુવાસ પેલા અત્તરને લાગશે. વધારે સુગંધિત કરવા માટે ચંદનના અત્તરમાં ફરી ફરીને ગીળાં તાળાં ફુલ નાંખી ઉપર પ્રમાણે તેનો અર્ક કાઢવો.

સુગંધીક ઓંચે—ફોરોરીય વોલર જનાવવાની કૃતિ—લવંડરનું તેજ ૪ ઓંસ, જરમેમાદનું તેજ ૪ ઓંસ, તમનું તેજ ૪ દ્રામ, લવીમનું તેજ ૧ દ્રામ, નેરોળીનું તેજ ૨ દ્રામ, ઓઘમ કસ્તુરી ૪ મેન, જયદ કોચનચોલર ૧ આયન; એ સર્વે ઓંચે બેચી કરી પંદર દિવસ બીજી રાખી ૫છી ગાળી કાઢવાથી સરસ બને છે.

રૂમાસ માટે ખુશબોતાર હંદકાવ—ઓઘમ ઓર લવંડર એક દ્રામ, ઓઘમ ઓર હલવજ ૧૧૧ દ્રામ, ઓઘમ ઓર કેલીયા ૧૧૧ દ્રામ, ઓઘમ ઓર જરમેમાદ ૧૧૧ દ્રામ, નેરોલી ૨૦ રીપ્,

સેન્સ ઓફ રોઝ ૨ ડામ, રેક્ટીફાઇડ સ્પીરિટ બા પોઇન્ટ એ  
પ્રમાણે મેગરી નાંખવાથી તૈયાર થાય છે.

બાદશાહી અંગ્રાનજ—નારંગોચર, ચીરબુવાનો,  
પર્ગાં ત્રણ ત્રણ ભાગ, નખરો ૧૦ ભાગ, કપુર, નારંગો, કલાવચી,  
૧૫૬૭, કોખાન અને લરીંગ એ સપર્ગાં ત્રણ ભાગ, કસ્તૂરી ચાર  
ભાગ, જડામાંથી અને કસ્તૂરીની બીજ એક ભાગ, કાગડો કોટ  
લાલ ભાગ, મોમરાનું તેજ બે ભાગ, ચંનેલીનો અર્ક બે ભાગ,  
મને સુખાનું તેજ પાંચ ભાગ, એ સપર્ગાં ઉપા મુધાવના અન્ન-  
માં મેગરવું.

વિદ્યારીયા પરદ્યુમ બનાવવાની રીત—ઝાઇલ ઓફ  
કાચરક અડધો ડામ, ઝેસેન્સ ઓફ વેનીટા એક ડામ, ઝાઇલ ઓફ  
સેવોન ૧૦ ટીપ્સ, મુધાવનું અન્ન ૧૦ ટીપ્સ, નારંગીનો અર્ક એક  
ડામ, ઝાઇલ ઓફ લવંગર એક ડામ, અન્નર ૨૦ મિન, કસ્તૂરીનો  
અર્ક એક મિન અને સ્પીરિટ ઓફ વાઇન એક પાઉન્ડ; આ સપ-  
ર્ગાંને એક મદીના કુંદી ખની કાઢે તો તડકામાં રહેવા રોષ પડી  
માગી શકે.

કોસનવોદર બનાવવાની રીત—ઝેસેન્સ ઓફ જાગેમાટ ૧  
ડામ, ઝેસેન્સ ઓફ લેમન ૧ ડામ, નારંગીનું તેજ બા ડામ, ઝાઇલ  
ઓફ નેરોલી ૨૦ ટીપ્સ, ઝાઇલ ઓફ રોઝમરી ૧૦ ટીપ્સ, અન્નરનો  
અર્ક ૧ ટીપ્સ, અને રેક્ટીફાઇડ સ્પીરિટ ૧ પાઉન્ડ; આ બધાને મેગ-  
વવાથી કોસનવોદર તૈયાર થાય છે.

બીજી રીત—ઝેસેન્સ ઓફ જાગેમાટ ત્રણ ઓંઝ, ઝેસેન્સ  
ઓફ લેમન ત્રણ ડામ, નારંગીનું તેજ ૨ ડામ, ઝાઇલ ઓફ નેરોલી  
૧૫ ડામ, ઝાઇલ ઓફ રોઝમરી ૧૫ ડામ, કસ્તૂરીનો અર્ક અડધો  
ડામ, રેક્ટીફાઇડ સ્પીરિટ ૧૫ મેડન એ બધી ચીજોને મેગરી તૈયાર કરવું.

લવંગર વોદર બનાવવાની રીત—લવંગરનું તેજ ૮ ઓંઝ,  
કસ્તૂરીનો અર્ક ૪ ઓંઝ, અન્નરનો પર્ક ૧૫ ઓંઝ, ઝાઇલ ઓફ  
જાગેમાટ ૧૫ ઓંઝ, અને રેક્ટીફાઇડ સ્પીરિટ બે માપન; એ  
બધાને મારી પેડે મેગરો. આ લવંગર વોદર ઉપરનાં જાદુથી  
કુખો તથા બાકરે કિન્નરવેમાં વધુ વજાર છે.

હંગરીયન વોદર બનાવવાની રીત—રોઝમરીનું તેજ ૧૫  
ડામ, લવંગરનું તેજ બા ડામ, નારંગીના કુદરું ૪૬૬ અન્નર ૪૦

કન્ટ અને રેક્ટીફાઇડ સ્પીરીટ દોઢ પાઉન્ડ એ સધળાંને મેગવત્રાથી તૈયાર થાય છે.

**મીઠી ફ્લોવરનું અત્તર—**કસ્તૂરી ૧૨ ગ્રેન, અંબર ૨૦ ગ્રેન, લીંબુનો અર્ક ૧૧૧ ઐંસ, સર્વીંગનું તેલ ૧ ઐંસ, સર્વંડરનું તેલ ૧ ઐંસ, નારંગીનું તેલ ૧૧૧ દ્રામ, રેક્ટીફાઇડ સ્પીરીટ બે બાટલી, એક બધે બાટલીમાં બેમાં મેગલી ૧૫ દહાડા સુધી રહેવા દેવાથી તૈયાર થશે.

**ખુશબોની રાખી—**કવડાની જડનો ખારો કોનો કુદા ૨ ઐંસ, નારંગીના કુદા ૪ ઐંસ, હંચુનું મુલાખનું અત્તર ૧૦ દીપાં, સર્વીંગનું તેલ ૧ દ્રામ, ચંબેલીનું તેલ ૧૧૧ દ્રામ, કસ્તૂરી ૩ ગ્રેન, અંબર ૫ ગ્રેન, હંચુનું સર્વંડર ૨ ઐંસ, અને રેક્ટીફાઇડ સ્પીરીટ એક પાઉન્ડ; આ સધળાંને પંદર દીવસ સુધી રહેવા દેઇ પછી વંચથી ગાળી લેવું.

**બહારે ચમન—**મુલછડીનું તેલ ૧ દ્રામ, સર્વંડર તેલ ૧ દ્રામ, સર્વીંગનું તેલ ૧ દ્રામ, નારંગીનું તેલ ૧ દ્રામ, ચંબેલીનું તેલ ૧ દ્રામ, મુલાખનું અત્તર ૧૦ દીપાં, કસ્તૂરી ૧ ગ્રેન, અંબર ૩ ગ્રેન, અને હંચુના રાસ વિનાનો ઘરનો અર્ક એક બાટલી; એ બધાંને મેગલી પંદર દહાડા સુધી રાખી મુકવું.

**બગીચાની હાલેર—**કસ્તૂરીનો અર્ક ૧ ઐંસ, અંબરનો અર્ક ૧૧૧ ઐંસ, સર્વીંગનું તેલ ૧૧૧ દ્રામ, મુલછડીનું તેલ ૧૧૧ દ્રામ, નારંગીનું તેલ ૧૧૧ દ્રામ, મુલાખનું અત્તર ૧૫ દીપાં, અને સારી ઘરનો અર્ક બે બાટલી. આ સધળું મેગલી ૧૫ દીવસ રાખવું એટલે એક કમલ સુવામિત્ત ચીઝ તૈયાર થશે.

**મનમોહન મેગવત્રી—**કસ્તૂરી ૩૦ ગ્રેન, અંબર ૪૦ ગ્રેન, સર્વંડર તેલ ૨ ઐંસ, સર્વીંગનું તેલ ૧ ઐંસ, નારંગીનું તેલ ૨ દ્રામ, ચંબેલીનું તેલ ૨ દ્રામ અને રેક્ટીફાઇડ સ્પીરીટ ૫ બાટલી; આ સધળી મેગવત્રીને પંદર દહાડા રહેવા દેવી, બાદ વાપરવી.

**મુવાસ મુર્મખી—**ચંબેલીનું તેલ ૩ દ્રામ, મેમ્બાનું તેલ ૩ દ્રામ, સર્વીંગનું તેલ ૩ દ્રામ, હંચુ સર્વંડરનું તેલ ૧ ઐંસ, અંબરનો અર્ક ૧૧૧ દ્રામ, કસ્તૂરીનો અર્ક ૧ દ્રામ, મુલાખનું અત્તર ૧૫ દીપાં, નારંગીનું તેલ ૨ દ્રામ, અને હંચુના વામ વમરનો ઘરનો અર્ક એક બાટલી, આ મુર્મખી રમ્યાવ પર છાંટવા માટે ઉત્તમ છે.

પાલુન જલદ દોહનવોટર—ઝોલ્ડ ઝોલ્ડ લેમન ૨ દામ,  
ઝોલ્ડ ઝોલ્ડ રોજગરી ૧ દામ, ઝોલ્ડ ઝોલ્ડ નરચેમાટ ૧ ઝોલ્ડ,  
ઝોલ્ડો રોડીમાટ રપ્પરિટ ૫ ઝોલ્ડ, રપ્પરિટ ઝોલ્ડ નિરોલી  
૨ ઝોલ્ડ, આ મેગનપ્પરી પાલુન જલદ દોહનવોટર લેવાર ધાય છે.



५६२७५ २५.

જુદી જુદી જાતના અંકો તથા એસેન્સ તૈયાર  
કરવાના પ્રયોગો.

આગા-ના વખતમાં દરેક જ્ઞાનના અર્થે તુર્પર નગીલાવતી  
 બેંચીને નૈવાર કચાખા ખાવના, પરંતુ લાચમાં પડ્યા ખગા અર્થે રોગી-  
 શાહ સ્વચ્છિતી માત્ર વડે કદાચવાય અર્થે જે અને ને એવી રીતે  
 કરાવ છે કે, જે સ્વચ્છિતી અર્થે શરૂને દોષ તેને વાલી મુકું કરી સ્વ-  
 ચ્છિતી માત્ર મેળવી બેથી માત્ર ધીરમ મુકું કાચના મુકવામાં રામ-  
 મુકાં પપાળી રામે ને. વર્ષે ૩.૫ ૩.૭ વખત લગાવે છે, જે ને  
 વખતે સર્વે કમ સ્વચ્છિતમાં અર્થે જ્ઞાન છે નર આ લેને આ ને કોઇ  
 કંઈમાં નિરોગી કેવામાં આવે છે. નિરોગી વખતે રસોડા પોડી  
 સ્વચ્છિત કોઈ કમ કાઢી ને છે. પાછળથી નિરોગના સ્વચ્છિતું ૫-  
 માખ પાતું કરીને કોઈ જ મુકું દેવ છે, એવો પ્રથમ કો ૧૪  
 કોઈ સ્વચ્છિત કોઈ ૧૫ કોઈથી દોષ, જે નિરોગી વખતે ૧૫  
 કોઈ સ્વચ્છિત કોઈને લેવો.

શુભાચાર્યે એક — એકાદ માત્ર કુશલતા તાલ્ય રૂપે. ૧ જ  
 ધીરો એ એકાદ જાણેનાં કરી, જાણે તેણે કેવો રોડિયો  
 મલિકે જાણીએ કુલે તેણે જાણે જાણે કુલે જાણે જાણે  
 જાણે તેણે કુલે જાણે, જાણે તેણે જાણે જાણે જાણે, જાણે જાણે  
 જાણે જાણેનાં જાણે જાણે. જાણે જાણે જાણે જાણે જાણે જાણે

ସଂକ୍ଷେପେ ତଥା ବିବରଣେ ଯାଏଁ—ଏମିତି କହୁଥାନ୍ତେ ସେ  
ପ୍ରାୟଶଃ ଯାଏଁବ ସ୍ବାଧୀନ ଯାଏଁବି.

પ્રુરને બધું હાથપાળી રીતે દેવે પ્રુરને બધું દેવે  
રોડિયન રોડિયન નવો જાદોનું મોડે ૧૯૧૧ રૂબી

મુકવાથી કપુરનો અર્ક તૈયાર થાય છે. માત્રા ૧૦ થી ૬૦ ટીપ્પાં પાણી નેડે. મુજુ—૩૨ લાવે છે, માથુ ફખતુ બંધ કરે છે, કાઠો બંધ કરે છે, કાંચને પાતળો કરે છે. અને કોલેરામાં તે ધણે જ ઉપયોગી છે.

ફાખાઈ ( રેવંચી ) નો અર્ક—રેવંચી ૨ ઐંસ, વાટેશા કાપાચી લાખા ૮ ડામ, કુશર ૨ ડામ, રેકીશાહ સ્પીગિટ ૩૨ ઐંસ, એ સપળાને ભ્રમ કરી એક બાટલીમાં ૭ દીવસ બરી રાખ્યા બાદ માગી લેછ કપયોગમાં લેવો. માત્રા—ના થી ૧ ઐંસ સુધીની. મુજુ અગ્નિવધાંક અને રચક છે.

લીંબુનો અર્ક—ના સતથ લીંબુનાં તાલ્લ હોડીમાં સજ તેમને એક કાપાચીના વાસણમાં નાંખી તેમાં રેકીશાહ સ્પીરિટ એક પોઇન્ટ ઉમેરવો. બાદ લીંબુનું તેલ ( આઇસ એન્ડ સેમન ) ૧ ડામ ઉમેરી વાસણનું મો મજબુત ઢાંકી આપો કયાક તે વાસણને મુઘા ઉપર મુકી અગ્નીની ધીમી આંચ આપવી. પછી નીચે ઢાંકી કાઢી ઘણે માગી લેઃ બાટલી બરી લેવી.

કસ્તુરીનો અર્ક—સફદ કસ્તુરીની બુકી ૧ ઐંસ, પોગી બૂરી રંમતી કસ્તુરી ૩૦ મેન, મુઘામનું અત્તર ૨૫ ટીપ્પાં, લવંગમનું તેલ ૧૦ ટીપ્પાં, આલ્કોહોલ સ્પીરિટ ( કાચનો સખત અર્ક ) ૪ પોઇન્ટ, આ સપળાને મેગવી ઢવાવીને એકરસ થવા દેછ દરવા દેવું. એટલે અર્ક તૈયાર થશે.

લવંગનો અર્ક—૩ એમ તવાં લવંગને ખાંડી ૧ બાટલી રેકીશાહ સ્પીગિટના તાખો ને આવાડીઆ રહેવા દેછ માગી કાઢી બાટલીમાં બરી રાખવો.

ભાપકુંળનો અર્ક—૩ ઐંસ ખમજેડા જાવરજના જૂઠાને ૧ બાટલી રેકીશાહ સ્પીગિટમાં પખાડીડ બીંજવી રાખવાથી અર્ક તૈયાર થાય છે. પછી તેને માગી લેછ બાટલીમાં બરી રાખવો.

તમ્બુનો અર્ક—૩ ઐંસ સુરી ચોખ્ખી તમ્બુને ખાંડી અર્ક બાટલી રેકીશાહ સ્પીગિટમાં પખાડીડ બીંજવી રાખવાથી અર્ક તૈયાર થાય છે. પછી તેને માગી લેછ બાટલીમાં બરી રાખવો.

પીપરમીટનો અર્ક—૧ ઐંસ પીપરમીટ ( એનેન્સ એન્ડ આઇસ ) નું તેલ, ૭ ઐંસ રેકીશાહ સ્પીરિટમાં નાંખવાથી અર્ક તૈયાર બને છે, ને પીપરમીટના અર્કનો રંમ લીંડે કરવો દોષ તેા પીપરમીટનાં પાંદા નાંખવાં. જ્યારે લીંડે રંમ થાય ત્યારે બ્લેડીંગ

પેસણી મગી હેઠ ખાટણી મરી લેણી. આગ્રા ૧૦ થી ૨૦ દીર્ઘ,  
શુભ-પાચક, ઊપન દોઈ અટખું, વાન કપાડીનો નકલ હો છે.

મુઠિનો અર્ક—૧ બેંસ કાલી મુઠિને ખડી. એક પાકન્ટ  
સાડી ૧૫૬ સંવિરખાં એક આવાડીયું સખતો; ખાટ યોગી કાડી  
માગી હેઠ ખાટણીમાં મરવો. ઉપયોગ મેલો ખલુમને ૧૦ થી ૨૦  
દીર્ઘ શુભદીપક, વાચા અને માલી છે એટલે વાનને ઇનવાર છે.

હીમનો અર્ક—૨ બેંસ યોખખી લીમનો મૂમ હરી ના  
પાકન્ટ સંવિરિત મેલો વાખખાં બીજલી એક આવાડીક રહેવાદેરી  
નકા બોટીય પેસણી મગી હેઠ આ અર્ક ખાટણીમાં મરી લેણે.

દેશરનો અર્ક—યોખખું ૩૦૪ ૪ બેંસ, રેડીયાલ સંવિરિત  
૧ પાકન્ટ, ૨૫૫ ૪ પેકન્ટ સંવિરિતખં ૩૦૪ને ૩ ટીપ્પ બીજલી  
સખી નાક મૂલે ને પેકન્ટ સંવિરિત નાંખી ૩ ટીપ્પ સખી ૧૫૫  
બોટીય પેસણી મગી હેઠ ખાટણીમાં મરી સખતો.

સોખાનનો અર્ક—યોખખું હોખનનો મૂમ ૨ બેંસ,  
નાકમર મેલો પીર ૨૫ બેંસ, સોખાનરી એટલાનો મૂમ ના  
બેંસ; એ મજુ અટખેને ૨ પેકન્ટ સંવિરિત મેલો વાકનખ. એક  
આવાડીયું બીજલી સખી માગી હેઠ ઇનખ અર્ક લેવાર ૫૫ છે.

આરોધાઈનો અર્ક—આરોધાઈ ૪ ટીપ્પ, પેલસ અરો-  
ધાઈ ૨ ટીપ્પ રેડીયાલ સંવિરિત ૨૦ બેંસ લેવારી એક આ-  
વાડીક રહેવારી અર્ક લેવાર ૫૫ છે અને હોખખાં ટીપ્પર આરો-  
ધા ૩૦ છે.

મિમેન્સ હોખખીનું—૫૫ બેંસ લાલ અવાઈ હેંડ મો-  
ખખી હરી ના પેકન્ટ રેડીયાલ સંવિરિત એક ૧૫૫ કીડ ઇખી  
સોગી હેંડ મગી હેંડાઈ હોખખીનો અર્ક લેવાર ૫૫ છે.

મિમેન્સ નારંગીનું—૧ અટખ રેડીયાલ સંવિરિત ૧  
૨૫૫ નારંગી બહને ૧૦ ટીપ્પ કુઈ ઇખી ૧૫૫ થી મગી હેંડ.

મિમેન્સ અનેકમનું—૫૫ બેંસ રેડીયાલ સંવિરિત ના  
બેંસ અનેકમનું લેવ (૫૫ અનેક મેલો) લેવાર ૫૫.

મિમેન્સ અટખનું—કોડી કાલી નાકખા લેવારે ખડી  
રેડીયાલ સંવિરિત નાંખી ૩૦ ટીપ્પ ૧૫૫ ઇખી હેંડ મગી  
હરી મકખન યોખખા લેવાર રેડીયાલ સંવિરિત રહેવારી  
ખખ મેમેન્સ લેવાર ૫૫ છે.

મિમેન્સ હોખ ખરખને—૩૫૫ અટખ ૩૦૪ બેંસ  
હાં હાં અટખ મગી એક ૧૫૫ કીડ ઇખી ૫૫ હેંડ એ-  
લેન્સ લેવાર ૫૫.



## મહારણ ૨૬.

મુતરનાં કપડાં ઉપર લુહા લુહા રંગ  
ચઢાવવા વિષે.

આ રંગ દેશના રંગારીઓ પોતાનું કારખાનું સ્વચ્છ જાળા ઉપર અથવા ચોક્કમ નિયમમર જાંધણીથી ચઢાવવા નથી, તેઓ કપડાં ઉઠાવવા માટે મટોડીનો ચૂસો વાપરે છે. પાણી ભરી રાખવાને એકાદ બે વામળો, રંગ ખાંડવાને એકાદ બે ખાંડળીઓ અને એરોળ જાગો તુલસી સદેશસાથ સાંભાળ રાખે છે. તેઓ તમામ કામ દાવે કરે છે. પણ જેનું કંઈ રાખવા નથી, તેમજ તેઓને રમા-ખનુસાબનું રમખાર પણ જાન લેવું નથી, છતાં તેઓ રતમ પ્રા-રનો રંગ ગદાલી લહે છે તે માત્ર રેખાદેખી, લાંબા વખતનો અનુ-ખર અને મદાનરાને કાપેજ છે.

કપડાપર મચ્છડનો રંગ ચઢાવવાની રીત—કપડાને પ્રથમ પાંડખ.રના ૧૨ કલાક જીંજવી રાખી નીચલી કીવા મુખમ રંગ ચઢાવે છે.

- |                           |                          |
|---------------------------|--------------------------|
| ૧-ખારખીજખાખા ફાળાવું.     | ૪-વિજળનું=પાણીમાં ધોવું. |
| ૨-દડાનાં ૫૦૦ ગદાવાળા      | ૫-રંગનું.                |
| ૩-પાંખ કાપી=૨૫ પાંખ કાપા. | ૬-તપાવનું=મુકાવું.       |

૧ ખારખી—જકડની તાંડી, તપન તેજ, વિધી પાંડખાર અને પાણી રો ચાર પગલું એક પ્રથમ પાણીમાં પાંડખાર નાખી ડોલોનું એકલે પાણી ફાળ જેવું જનમે, તેમાં જકડની સીંડી મિથ કરવી; અને આ પાણીમાં કાઈ બોળી મરેજ મખળી નીચેથી કદાવું. એવીજ રીતે એકનું એક કપડું દીમખર્ચ ચાર વખત પાણીમાં બોળી છ દાવન દુધી લોખું અને દેવો ધીમ મુકાવું. ખાવખી કરવાર્થ પ્રથમ જેટલી મરેજ સીંડી દોલ તે પ્રથમે રંગ ઉત્તમ થશે છે.

૨ દડાવનું—૫૦૦ ગદાવાળા નીચલા પદાર્થે ૨૫ ખર પડે છે.

દડા, નાકેજર, દીમજ, ખંડ, તમાચક, અવારજ, કોઈ (ખડી તજ) અને જાડી આ તમામ ચીજોને કીકી મુઠીને જમને કાંઈ પાણીમાં નુંખી ખુબ ઘીંજાવું. એવાજ ખાંડનું કાંઈ પ્રથમ ફાળે છે.

૩ પાસા મરેલો—લોખરના પાણીમાં ચાર રસાડ ઉમાળી  
તેવાર મરેલા ૨૫૦૦માં ૪૨૫૦ નાંખતો, અને તે પાણી માગી તેમાં  
૧૫૬૬ દુધાવડું, ૧૨૯૫૦ લોખરના પાણીના બદલે પાનગલા ઘાસાને  
૪૫૦માં ઉમાલે છે.

૪ વિદ્યમયું—૬૩૩ શાસ્ત્રીમાં ૪૪૩ સેનારી શાસ્ત્રી.

૫ રંગરૂં—જ્યોત્ષ્ણા ખાડો બે.૧ તેની ઉપર બહી જતાથી તે ૫૨ રંગનાની કલક મેથી તેમાં મટા, ધારીતાં દુધ, અને ૫૫. ૧૫ માં જુદા પદાર્થની જુદી નાંખવો. આ બધામાં ૬૫૩ નાખી તેને મજા ઠાણ ઉડાવતાં તે ૫૨ પાકો લાવ રંગ ચડે છે. આ રમતે મજાદારાર જનારના ખાડે તેમાં “સરંગી” ની છુદી નાખે છે, ૫૫ આજુ જુદી આજમાપદારી રધારે નાખતા રમવામાં પડે છે. ગમે છે.

૬ તપાસવું—એવો કપાને પેચા પડેક એવો જાતના  
 દોષના બદલમથ તેને તપાસા તપાસા કરવું પડે છે. જામીની  
 જોડી પડીયો એવો તેના તેને એક મત જામીની રાખે છે જોઈ  
 કરારે તેને તેમજ જમીન કંઈક પાછાં પડી પડી તેવી કંઈક પાછો  
 પડે છે, ને પાછો પાછો જોઈ જાણુ કંઈક મુજબની કંઈક કરે  
 છે, ને કંઈક પાછો તેને સ્વચ્છ પડીયો પાછો કરવું પડે છે. કરે છે.

ଶ୍ରୀ ଶ୍ରୀମଦ୍ ଭୁବନେଶ୍ୱରୀ ମାତାଙ୍କୁ ଶ୍ରଦ୍ଧାଂଜଳି ସହିତ  
 ଭାବେ ଓ, ଶ୍ରୀମତୀ ଶ୍ରୀମତୀ, ଶ୍ରୀମତୀ ଶ୍ରୀମତୀ

૧ ગુણિણી—એ, જવળું અને ઘણું, ચાલવાના બંને તેને  
કામ રંગ પ્રમાણે જતાવળે પો હો. ૧૫૧ રંગ ઘણું ચાલવાના ૧૫૨  
અને ૧૫૩ નોજવું ૧૫૪ એ દેર દેર તેમ એ દેર ૧૫૫ ૧૫૬  
નંબર ૧૫૭, ૧૫૮ તેમ ૧૫૯ ૧૬૦ તેમ ૧૬૧ ૧૬૨ ૧૬૩ ૧૬૪  
૧૬૫ ૧૬૬ ૧૬૭ ૧૬૮ ૧૬૯ ૧૭૦ ૧૭૧ ૧૭૨ ૧૭૩ ૧૭૪ ૧૭૫ ૧૭૬ ૧૭૭ ૧૭૮ ૧૭૯ ૧૮૦

૨. અંગુલી-મળી બને છે, આ મેઘ, અંગુલી મળી મોટો થઈ  
તેમને મોટો થઈ ૧૦૨ થઈ જાય છે, બને તેમ ૧૦૨ થઈ જાય છે.  
૩. આ ૯૫ થઈ જાય છે, મેઘ બંગુલી થઈ જાય છે, બને તેમ  
૧૦૨ થઈ થઈ થઈ છે.

3 મનુષ્યની બચવેથી કાલો રમ-પણી મળે  
 રમ-પણી મળે રમ-પણી મળે. રમ-પણી મળે  
 રમ-પણી મળે રમ-પણી મળે. રમ-પણી મળે  
 રમ-પણી મળે રમ-પણી મળે. રમ-પણી મળે  
 રમ-પણી મળે રમ-પણી મળે. રમ-પણી મળે



૩૫૫૫૨ પાકો પીનો રંગ ચમવનો—એક દેર ૬૫૫૫૫  
 ઠાકને નરોર પાણીમાં પડાનો નાંખી પછી તેને ઉઠાવતી. દેર પાણી  
 ભાડી રહે એટલે ૩૫૫૫૫ને ચોખ્ખા પાણીમાં ઘેાઘ તે ઉઠાવતા પાણીમાં  
 નોગી મસતીને ઘોડીયાર રહેવા દેવું. બાદ નરોર પાણીમાં ૬૫ ૨૫૫-  
 વામાર ૧૨૫૫૫ પીવાગી તે પાણીમાં ૩૫૫૫ને બીજાવું એટલે રંગ  
 પાકો થશે. આ પ્રમાણે બે વખત કરવાથી એક પેડ ૩૫૫ ૫૫૫  
 રંગનું કરી શકાય છે.

પાકો આઠમાની રંગ ચમવવાની રીત—મુનો ૧૫૫૫૫,  
 મળી એ ત્રણે ચીજ સરખા ભાગે લેવેને પછીમાં પીવાગવાં. આ  
 પાણીમાં ૩૫૫૫ને બીજાવી સુવતું. આવી રીતે ત્રણ વખત જોળવી  
 સુવવાથી પાકો રંગ આઠમાની થાય છે.

બીજી રીત—મળી ૧ દેર, હોડા ૨૫ દેર, મુનો ૧૫ દેર,  
 રોળ ૫૫ દેર, આ નખને પાણીમાં એકબીજી અડધી દાડો રહેવા  
 દેવું. એકાદ દાડો રહેવા દેઈએ તે વધારે સાર; પછી તે પાણીમાં  
 ૩૫૫ નોગી કુખાવી રાખી મસતીને તીયેરી ઘડી સુવવાથી પાકો  
 આઠમાની રંગ એકી વખતે સરખ થશે છે.

પાકો જાણુડો રંગ ચમવવાની રીત—લીલાડીના પાણીમાં  
 પ્રથમ ૩૫૫ પડાની પછી ત્રણ વખત ફીંદાં અભોગીયને ઉઠાવી  
 શરેલા પાણીમાં ૭ વાર વતારવતી પડાગી સુવતું એટલે જાણુડો  
 પાકો રંગ થઈ જશે.

પાકો કાજળી રંગ કરવાની રીત—મળી ૧૦ દેર, મુનો  
 ૧૨૦ દેર, અંભોગીયાં ૪૦ દેર, મુનુમે લેવાં પ્રથમ ૭૫ વાર  
 ૩૫૫ ૧૦ દેર મળેલા રંગના પાણીમાં જોળવી બાદ મુનો ૧૨૦  
 ૧૫વામાર પાણીમાં એકબીજી તથા ૪૦ ૧૫વામાર અભોગીયાં પાણી  
 કરી તેમાં મુનુમે ૩૫૫ નોગી કાજળી રંગના રંગ પાકો થશે છે.

લીલો રંગ ચમવવાની રીત—દગલ, ઠામની કાજ,  
 ૩૫૫૫૫ કુહોળે ઉઠાવે, મળી અને ૧૨૫૫ એ મુનુમે વાપરી  
 જોડો રંગ ચમવવો.

પાકો લીલો રંગ ચમવવાની રીત—પ્રથમ ૩૫૫ ૩ ૩૫૫  
 ઠામની બાલના ઉઠાવવા પછી ૩ ૩૫૫ ૬૫૫૫ ૬૫૫૫ ૧૫૫૫ ૧૫૫૫  
 મળી મળીના ઉઠાવવાં અને છેવટ ૧૨૫૫ના પાણીમાં રીતે  
 મુનુમે ૩૫૫ રંગનું. વધારે લેવો લીલો રંગ કરવા માટે મળી રોડી  
 વધારે લેવી.

**બીજી રીત—એક વામજુમાં સવા તોમો મળી, મવા ટોમે મુનો, મવા તોમો મેળ એ સર્વે એમાં કરવા, અને જીભ વામજુમાં દગલ અને ખડાકનું પાણી ભેળું કરી આ મન્ને વામજુમાં અગ્નિને કપડું ભોજવાથી રંગ પાડેા થશે.**

**મામ જેવો પાકો લીલો કરવાની રીત—એડેલાં, લીંગમી, દગલ, ઘામની હાથ, રડકડી રોકે પાંચ પાંચ તોવા મેળ જુલ જુલ વામજુમાં તાજાને લાવવાથી પાકો રંગ થશે. આ પ્રયોગ છ વખત કરવાથી રંગ પાકો થાય છે.**

**નારંગીઆં રંગ બદાવવાની રીત—પ્રથમ કનુંવાના રંગથી રંગીને મડા દગલના પાણીમાં કપડાને ડુબાડી કાઢવાથી નારંગી રંગ થાય છે.**

**મરુનો રંગ બદાવવાની રીત—માર તોવા મેળના રંગથી રંગી પડી ૨ તોવા રડકડીના પાણીમાં મેડીલક મખનું. ૧૦૦ વાર કપડા માટે મખમીક મેર બમ છે.**

**લાલારા પડનો જુરો રંગ બદાવવાની રીત—કપડાને પડેલા કનુંખાવા રંગમાં રંગીને મડા મેડી મેડીના પાણીમાં અગ્નિ બાળે કનુંવા રંગ ઉમેરી તમાં કપડું રંગવાથી અગાધ પડને જુરો રંગ થઈ છે.**

**તપખીડીઆં રંગ બદાવવાની રીત—ઘામની હાથ, લીંગમી, દગલ, મળી અને મુનો અનુક્રમે મેળ કરડું રંગવાથી તપખીડી રંગ રંગ થશે થાય છે.**

**પદાખા જેવો રંગ કરવાની રીત—કપડાને વજુ ૧૦૦ મેળજુલના પાણીમાં તાજાને કાઢાડું. આજ મુનો અને જીવુલ મેળના ડુબાડાડું.**

**અમિમચી પાકો રંગ કરવાની રીત—દગલ, દગલ, રડકડી, નાં ૧૫ અને કનુંમે અનુક્રમે મેડાથી પાકો રંગ થઈ છે.**

## મુકરણ ૨૭.

### રેશમી કાપડ ઉપર રંગ ચડાવવાના પ્રયોગો.

રેશમી કાપડ પર સિંધવા લોક ધણે ઉત્તમ રંગ ચડાવે છે, તેઓજ કેટલાક કિંદુ તથા ચાણૂ મરિયા મિલ્કી લોકો પણ ઉત્તમ રંગ ચડાવે છે. તેમાંના કેટલાક રંગ ચડાવવાના પ્રયોગો આવે આપીએ છીએ. રમે તે રંગ ચડાવશે હોય તે તે પણ ધષમ કપડાને સરેક પાપડખાર અને ગ્રામડી સામુનું પાણી ઉમાગી તેમાં ધોઈ સાફ કરેલા કપડાને રંગ ચડાવવાનું કામ કરી કરતું એટલે રંગ સારો ચગાડાવાર અને દુરોભીન ચડશે. રેશમી કપડાને ઉમાગતા પાણીમાં નાંખવાથી ખરાબ થાય છે. માટે મરમ પાણીમાં ભેંજી તેટલી મુદત કરતાં વધારે રાખતું નહીં. એટલે ભેંજી તેટલી ઉત્તમ સમાં વ્યાખ્યું છે એમ જણાય કે અંદરથી કપડુ કાઢી લેઈ રંગવાના ઉપયોગમાં લેવું.

રેશમી કપડાને લાલ રંગ કરવાની રીત—ધષમ કાપડ ખાર અને કાંચુનો બને પાણીમાં પલાળી ઉમાગવાં અને તે પાણીમાં રેશમી કપડું પલાળીને ધોઈકચાર ઉમાગવું. પછી કપડાને ધોઈ નાંખી દુધાગીને પાણીમાં ઉમાગી તે પાણી કંદુ પાડી તેમાં કપડું એક રાત બીજવી મુકવું. બીજે દિવસે સવારના કામઠ રંગ અને “જુન ગુન” આ બે પાપેડી જુની નખી પાણી ઉમાગી અને તેમાંજ દુધાગીના પાણીમાંથી મારેકુરેકથી કપડુ બીજું ને બીજું હોય ત્યારેજ દુધાગી ઉમાગવું. ભેંજી તેટલો રંગ ચડેલો જણાય કે વાલણ નીચે ઉતારી કંદુ પાડી તેને ધોઈ કાઢવું. પણ જો તે રંગ કાઢે જણાય તે તેમાં લોંબુનો રસ નાખી ફરી મુકવું. એટલે ઉત્તમ રંગ ચડેલો જણાશે.

નારંગીઓ અથવા કેશરીઓ રંગ—લાલ રંગ પ્રમાણેજ બનાવવામાં આવે છે પણ તેમાં દગલની જુની નાંખામાં આવે છે.

લીલો રંગ—ચડાવવા માટે પાપડખાર અને સાલુનું પાણી તેવાર કરે છે. તેમાં રેશમ ઉમાગીને મરના પાણીમાં દુખાડે છે, અને પછી દગલના પાણીમાં દુખાવી નીચેથી લેઈ ઉપરે લોંબુનો રસ નાંખેલા પાણીમાં બીજવી કાઢે છે.

પાડો પીળો રંગ—“ હરપાઈ ” નામના જાડની સળાખાંથી બને છે. માથુ રેશમ પાપડખારના અને સાચુના પાળીમાં અને ફરકીના પાળીમાં એક રાત ભીંજાવી યુક્તિ પીંછ નાંખી ‘હરપાઈ’ ની સળાખોનો કાપો (કદાડો) બનાવી તેમાં થોડો પાપડખાર નાંખી પાળી ગજગતુ દોવ ત્યારેજ આ પાળીમાં ફરકીનું પાળી પામેલ રેશમને ડુગાવું અને ખુબ કઠારવું એટલે તેની ઉપર લીંટુ જેવો રંગ આવે છે. આ રંગ ફરી નીકળી જતો નથી. પાડો લીંટો રંગ બનાવવો દોવ તો એજ પીંછું કપડું મળીના પાળીમાં ડુગાવી કાઢી તેને પીવા પીવા સુકવવું.

આશામાની રંગ ચઢાવવો—માથને પાપડખાર અને સાચુના પાળીમાં પેડિયાર ગાળી ફરકીના પાળીમાં ડુગાવી કદાડવું; ડુગાવ મળીના પાળીમાં એજી પીવા સિવાવ સુકવવું, એટલે આશામાની રંગ થોડો હિંગોમર થાય.

રેશમ ઉપર લાલ રંગ ચઢાવવાનો બીજો પ્રયોગ—પીં-  
ના તાપા ૮, ફીરમજ તોલા ૧૫, પતંગના લાકડાનો માગીક ખૂંટો  
આ મેંડે એ તપાન મળી ઉગાળી રમદાર પાળી લાવ એટલે તે થો  
કેવળી તાપા રેશમનું કપડું બોતી રાખવાથી રંગ થોડે છે, ૧૫  
કપડા મારે ઉપરના યમાખુમા ૧૫ મીંબે લેજ રંગ આવવા સુધી  
બોતી મુખવું એટલે.

રેશમ ઉપર પાકો લાલ રંગ ચઢાવવાની રૂની—૮  
કદાડાના રાતખજન વખાવા બાંધવાથી, તેમજ મુનાના પાળીમાં  
કદાડા ૨.૫ રાતખજન તાપા ઉગાળી મળે કપડું જડી રંગ તોલા  
રેશમ થા કપડું તપા રાતખજન આવવાથી પાક લાલ રંગ થાય.

પાડો પીળો રંગ ચઢાવવાનો બીજો પ્રયોગ—પાપડખાર  
અને ફરકીના કદાડાના રેશમને પોડીકસર ઉગાળી પાળી કંબર  
રંગના કદાડાના ડુગાવું એટલે રેશમ ઉપર કમ પીળો રંગ થાય.

કાળો રંગ ચઢાવવાની રીત—દમદ અને ફીરમજ  
બોતી તાપાના તેજ કાપે મેજથી ઉગાળવી, જડી તેવા વજ કપડા  
રેશમને કાળથી મુખવું એટલે તેમ કાળો રંગ રેશમ ઉપર થોડે  
છે, આથી એક દૈર રેશમ રંગાય છે ખડિ જડુ રાત્રી દોવ તો  
રંગવાળા રાતખજન આજુ જડુ રાત્રીખજન રંગ એટલે.

અંજૂરો રંગ ચઢાવવાની રીત—કપડા ફીરમજ રંગનાં

રેસમને રંગીને ચઢાના રંગમાં રંગવું. પરંતુ કેટલાક રેસાણે કીરમ-  
જના બાલે લાખ વધરાવ છે, અને પછી સુગંધ થાઈ નાળે છે.

**પાકો લીલો રંગ ચઢાવવાની બીજી રીત**—નવું રસાક  
ઘામના ઠોડીયાના ઉગાથામાં અને નવું રસાક હજારના ઉગાથામાં,  
અને પછી ઘેડી મીનીટ મળીના પાણીમાં, તે પછી હવડ રટકીના  
પાણીમાં એમ અનુક્રમે રેસમ બોગવાથી લીલો રંગ પાકો થો છે.

**નારંગી રંગ કરવાની બીજી રીત**—૧૧ લોથા કેમુડાને  
પાણીમાં ઉગાથા પાણી મળી લેવું, જાદ ૮ લોથા રટકી સાથે ઉગા-  
થા રેસમને તેમાં બોગા રંગ ચઢાવ દેવો. જો રંગ ચઢવામાં વાર  
લાગે તો કપડાને બંદરજ રહેવા છ પોડી વાર ઉગાથા લેવું  
રંગ ચડી જશે.

**સુરો રંગ ચઢાવવાની રીત**—પ્રથમ રેસમને ઘામના પા-  
ણીમાં નાંખીને પછી મુનાના પાણીમાં નાંખે છે. આ બેડ મીઠાના  
બાલે ધણી વાર રટકી વાપરે છે. આ રીતે તૈયાર કરેલા પાણી-  
મયો કપડાને કઠાડી નાંખીને, નદીર લોધરને ૧૬ દેર  
પાણીમાં ઉગાથી તેમાં કપડાને પોડી વાર રાખે છે એટલે ઉપર પ્રમાણે  
જરા પીગાથ પડેલો જુલો રંગ થો છે.

**કમુઓ રંગ ચઢાવવાની રીત**—૨૦ દેર કમુઓ અને ૧૦ દેર  
બોર લેવું. પ્રથમ જગીને થાડી પાણીમાં નાંખવી તેમાં ઉપરનો કમુઓ  
જરા બાદમાંની રંગનો થાક ત્યાં મુધી બીલવી રાખ્યા કો રાડી  
લેઈ તેવું પાણી ઉગાથી કાઢવું. પછી બોરનો પધ્ બીજ પાણીમાં  
ઉગાથી રસ કરવો. જાદ આ બન્ને પાણી મિશ્ર કરીને તેમાં રેસમ  
રંગવાને રંગ થો ત્યાં મુધી બોગી મુકવું. આ પ્રમાણે ૧૦ દેર  
રેસમ મારેવું છે.

**કાચો સોનેરી પીગો રંગ ચઢાવવાની રીત**—૫૬૯૫ હજ-  
ારના પાણીમાં રેસમને બોગી જાદ હારસોમર (ખરી) ના કુણના  
ઉગાથા પાણીમાં પોડીવાર રાખીને હોર રટકીના પાણીમાં બોગી  
રાખવાથી સુરોમિન સોનેરી પીગો રંગ થો છે.

**હીરમજી રંગ ચઢાવવાની રીત**—હીરમજી દણ ૨ જડમ  
અને પેસતાનાં કુવ ૧ જામ એ બેરને લેઈ કીકું વાડી પાણીમાં  
મિશ્ર કરી એક વાસણમાં રેડી મુકા ઉપર મુકવું, તેમાં રેસમના  
કપડાને એક લાઘાપર લઘાથી મુકવું અને ઉગાથવું. તે રેસમ ઉપર



લાલ રંગ ચડેલો જણાય કે તે ઉપર પતંગના લાકડાનું ઉઠાવેલું પાણી  
ચોપડવું અમર મરમ તે ઉઠાગામાં બોળી કાઢવું. પછી નીચેથી  
કંડા પાણીમાં ધોઈ નાંખી મુકવું એટલે કલમ જાતનો કીરમ  
રંગ ચડેલો જણાશે.

ખુલ્લો જાંજીરો રંગ કરવાની રીત—ઉપર લખ્યા પ્રમાણે  
પડેલાં રેશમને કીરમજના રંગમાં ઉઠાગાને પછી તેને મગાના રંગમાં  
પડાવવું એટલે કલમ જાતનો ખુલ્લો જાંજીરો રંગ દીપી નીકળશે.

સાધારણ નારંગી રંગ ચડાવવાની રીત—કમ્બાના  
કુલને પાણીમાં ઉઠાગાને તેમાં થોડો મુનો નાંખી રેશમને રંગવાથી  
સાધારણ નારંગી રંગ ચડે છે.

## મુકરણ ૨૮.

ઉન તથા ઉનનાં કપડાં ઉપર રંગો ચડાવ-  
વાના હુન્નર.

પાકો લાલ રંગ ચડાવવાની રીત—કીરમજ ઘણાનો લાલ  
રંગ ચડાવવા મટે લાજુ, પાપડખાર અને મુનો એ ત્રણેના પાણીમાં  
ઉનનું કપડું ભીજાવી રાખવામાં આવે છે. પ્રથમ મુનો અને પાપડ-  
ખાર એકથ કરી તેને પાણીમાં મજા વખત ઉઠાગી તેના ઉપરનો  
મેથ કાઢી લે છે અને તેમાં લાજુ પાડે છે. આ પાણીમાં એક  
રાત ભીજાવી અને ધોઈ મુકે છે. પછી એક રાત રહ-  
કાના પાણીમાં ભીજાવે છે. બીજી તરફ નવમામર, રાકી અને  
સોમક એમને એક કાચના પંતમાં ( રીપાઈ ) મેગથી તેને અંગ  
લમાડી તેની વડાગમાંથી નિકળાવે છે એટલે પ્રવાહી જનારે છે.  
આ પાણીને તેજા કરે છે. અને તેમાં લાકડોડાનો એક  
અને સોમકનું નિયમ દેવ છે. એક વામજમાં પાણી નાંખી તેમાં  
થોડો તેજા રી તેમાં કીરમજ લાજાવી પછી મેગથી તેને ડાઘે  
છે અને તે ડાઘે છે એટલે રાકીના પાણીમાં મુકવેલું કપડું મર-  
નાંખી એક સરખું વજા પાપડ કરી જમ મીટીલમાં કાઢી લે છે, અને  
ધોઈ મુકે છે એથી લાલ રંગ પાકો ચડે છે.

મુલાખી રંગ ચડાવવાની રીત—ઉપર જણાવ્યા મુજબ

૧૮૪૧નું પાણી ચડાવતાં કીરમજી તાલુકાનો રંગ ચડાવે છે, પણ તેમાં કીરમજી થોડો નાંખે છે.

કુલ ગુલાબી રંગ ચડાવવાની રીત—કેવર નજીબા પ્રખાલે સાથ રંગ પ્રખાલે સર્વે વિધા કરી તેમાં સફેદ હજારનો છુડો નાંખતાં ગુલેબનાર રંગ ચડે છે.

પસંતી રંગ ચડાવવાની રીત—૧૮૪૧ના પાણીમાં બીજા-વેલું ૧૫૬' હેઠ ૨૫૫૬', હજાર અને સામની સામના ઉમાગાના પાણીમાં કેવર તથા કીરમજી વસંતી રંગ ચડે છે.

પાપટી રંગ ચડાવવાની રીત—કેવરને ખાલી પાણીમાં પલાળી પછી ૧૮૪૧ના પાણીમાં ભેરવે છે. પછી ૬૨૫૬' અને હજાર આ બન્નેના મરમ હડામાં કુખારી ઉપર મળીને સઘરપુરિઃ એસિ-કમાં નાંખતાં તે કુરખો અને છે તેને પાણીમાં નાંખી ઉમાગતાં તેમાં ૧૫૬' બોળી માલપી મુલ મનરંજક પોપટીયો ( સુગ્રાખી ) રંગ ચડે છે.

લીલો રંગ ચડાવવાની રીત—કેવર પ્રખાલે કરતું. તેમાં ૧૪૩ માવ એટલોજ કે આ રંગ કરવા માટે કુરખો વધુ નાંખે છે.

ઉનને વાલળી રંગ ચડાવવાની રીત—મળીને જીરો ૧૨ પૈન્ડ, મટા ૮ પૈન્ડ, જાન્ડી ૬ પૈન્ડ, પેટાસ ૨૪ પૈન્ડ, ભિનુ પાણી ૧૨૦ બનકુટ હેઠને એક બધેએ સારી પેં મેગરતું, અને કુખારી ૩૧ હજાર પછી ૧૪ પૈન્ડ પેટાસ નાંખી ૧૦-૧૨ હજાર ૧૦ પૈન્ડ પેટાસ નાંખીને સર્વે કીરમજી સારી પેં હડાવતું. એટલે કુખારી જરૂર હકાકે મળી ચડીને કમ ચાલે છે. કમ ચલાવ્યાં એટલે પછી ધુનો પલાળીને તેમાં નાંખવો, અને ત્યાર પછી તેમાં ઉનને બોળી મારતું એટલે વાલળો રંગ ચડી. ( જાર પૈન્ડ ૬૫૬ માટે )

ખાખી રંગ થાકો ચડાવવાની રીત—૧ ફેર જેટલા પાંદને ૧ ફેર પાણીમાં કાઢીને એક ફેર ઉનને તેમાં ૧૧ હજાર રાખતું. જાદ ૧૬૪૧ હાલે દેડલોજ કમો ધુનો નખેલા પાણીમાં રાખતું. એટલે ખાખી ખાખી રંગ ચડી.

ભુરો રંગ ચડાવવાની રીત—હજાર ૫ ફેર, ૧૬૪૧ ૨૫ ફેર, ૧૬૪૧નું સાકું ૪૦ ફેર, અને ૧૬૪૧ ના ૧૦ ફેર એ રીતે નજીબો હેઠ નીચે કુખાવ કરતું.

૫૬૯માં કેસુડાની સાથે જીનને પાણીમાં ૧૨ કલાક રાખવું. ૫૭૧ સુકવીને ૭ કલાક હળદરની સાથે ઝિઝગવું. અને હેવટે ૫૮૫૫માં સાકડું અને ૬૮૩૬ી એ જન્નેને બેમાં કરી તેની સાથે ૮ કલાક ઈઝગવું. આ ક્રિયા ૨૫ પૌન્ડ જીન માટેની છે.

**ખીજો રંગ ચઢાવવાની રીત—**૨૫ શેર ઉન માટે કેસુડાનાં કુલ ૪૦ શેર, દહેલી દલદર ૫ શેર, અને ૬૮૩૬ી ૦૧ શેર, પ્રથમ જીનને કેસુડાના કુલ સાથે એક મોટાં વાસણમાં નાંખી તે ઉપર જન્ને દંદાઈ જળ એટલું પાણી નાંખી આશરે બાર કલાક બીંજવી રાખવું. બાદ જીનને નીચોવીને પકાર કાઢીને ડાંબડામાં સુકવવું, અને હેવટે હળદર, ૧૮૩૬ી, પાણી અને જીન એ સપગીને બેમાં જ્યાં સુધી એક રંગ વધ જલ ત્યાંસુધી ઉઘાગવાં ત્યાર બાદ નીચોવી સુકવી નાંખવું.

**ચળકતો સોનેરી ખીજો રંગ ચઢાવવાની રીત—**પ્રથમ હળદરના રંગમાં બીંજવી બાદ પારીખતક (કારસોંગાર) (હારી) ના રંગમાં બીંજવી હેવટે ૬૮૩૬ીના પાણીમાં થોડાંવાર બીંજવી રાખવું, એટલે ઉત્તમ સોનેરી રંગ ચડશે.

**આશમાની રંગ ચઢાવવાની રીત—**મળી ૮ ભાગ, કાળો-નેટ એર સોડા ૮ ભાગ, મુનો ૪ ભાગ, અને મેગ ૧ ભાગ; એ જથ્થાને પાણીમાં મેગની તે પાણીને આડ ટીવલ સુધી સડવા રેવું. આ પાણીમાં સારી પેટે થોડેજ જીન ૫૦ રતલ પ્રથમ ચોખ્ખા પાણીમાં બીંજવીને નીચોઆ બાદ તરતજ સારી પેટે બીંજવી રાખવું, અને ૫૮૫૫ી સુકવવું એટલે આશમાની રંગ સારો ચડશે.

**કાળો રંગ ચઢાવવાની રીત—**દરડાંના જુઠાને પાણીમાં બીંજવી તે પાણી મળી થોડ તેમાં જીનને બીંજવી રાખવું. (૧ શેર ઉનના માટે એક અધીજ દરડાંની જુઠી જસ છે.) આ પાણીમાંથી કાઢી લીધા બાદ લીસાચીના જલ પાણીમાં બોળી કઢાવું એટલે કાળો રંગ ચડશે.

**નારંગીઓ રંગ ચઢાવવાની રીત—**કેસુડાં ૨૦ તોલા, સુરોખાર અથવા ૬૮૩૬ી ૧૦ તોલા એ રીતે લેવાં. ૫૬૯માં કેસુડાને પાણીમાં ઉઘાળીને પોલોશેર ઉનને તેમાં નાંખવું. બાદ સુરોખાર અથવા ૬૮૩૬ીના પાણીમાં થોડાંવાર રાખીને કાઢી લેઈ સુકવવું. આ પ્રમાણે વધારેવાર કરવાથી રંગ વધારે સારો તૈયાર થાય છે.

## પ્રકરણ ૨૯.

### સરખત, આઈસક્રીમ બનાવવાના પ્રયોગો.

મુસાબનો સરખત—૧૨ ઓંસ તાજાં મુસાબનાં કુલની પાંખ-  
ડીએને એક વાસણમાં નાંખી તે ઉપર ૩૫ પાઉન્ડ ભીંગણું પાણી  
નાંખવું. તેને ૧૨ કલાક સુધી ઢાંચી રાખી અને તે પછી પાણીને  
ગળી તેમાં ૩ રતલ ખાંડ નાંખી ૭માં સુધી ધીર નેતું થાય ત્યાં  
સુધી ઢાંચવું. હંડુ ધરેલો રસોથી મળીને તેમાં ૨૫ ઓંસ રેડ્ડી  
શાક સ્પોરીટ નાંખવો. (દાર નદી પીનાસએ માટે નાંખવો નહીં)  
અથ સરખતથી હાથપમના સંખા દુધના નથી.

નારંગીનો સરખત—૧૫ પાઉન્ડ ખાંડની કાચી ચાસણીમાં  
૩ કામ નારંગીની છાલના અર્ધને નાંખી બાટલીમાં ભરવો.

અનેનસનો સરખત—એક પાઉન્ડ અનેનસના રસમાં ૨ રતલ  
સારી જુગા ખાંડ નાંખીને ધીબી આંચે ઉઘાલે. માગી ચાસણી બે તારી  
થાય એટલે ઉતારી હંડો પાડી બાટલીમાં ભરવો.

દ્રાક્ષનો સરખત—૧ રતલ સારી માગી દ્રાક્ષ (ગીરા કાઢેલી  
કચરી ગ્રાંડ નેલી (લાલી નેલી) થાય એટલે ૫ ઓંસ ખાંડ નાંખી  
દોઢ ઘેર પાણી નાંખી થોડુંક ઢાંચવું. પછી તેને હંડો પાડી માગી  
લેઈ બાટલીમાં ભરવો.

લીંબુનું સરખત—૧૫ પાઉન્ડ ખાંડ પ્રથમ કરી હંડો પાડેલા  
પાણીમાં ૩ કામ લીંબુની છાલનો અર્ધ નાંખી ધીંધીમાં ભરી રાખવો.

સફરજતનો સરખત—૫ અથવા ૬ પાઉન્ડ સફરજતના બને  
માથા કડીને ૨૫ બાટલી પાણીમાં મુગા ઉપર ઉઘાળવા, અને વધારે  
નરમ થયા પછી પાણીને માગી નાંખી તેમાં મરછ પ્રમાણે ખાંડ  
અથવા ૫૫ હેરેડીને પાણીમાં વાપરવું.

આઈસક્રીમ બનાવવાની રીત—આઈસક્રીમ બનાવવા સાર  
દુધ થઈ ચોખ્ખું ભેઈએ, તે દુધને મુગા ઉપર ચાકારી ધીમા અ-  
ગીએ ભડું થાય ત્યાં સુધી ઢાંચવું. પછી તેને હંડું પાડી તેમાં  
મરછ મુલમ ખાંડ નાંખી કપાથી માગી લેવું. તેમાં મધે તે બનનો  
પુરબો મેગરી આઈસના સંખામાં નાંખવું.

આઈસક્રીમ બનાવવાનો સચો જસવનો યાદ દેવાનો હોય





તૈવાર રાખતુ. અહીંથી રજુ કરાઈ સુધી મહાજનને બીજી સખાં  
ત્યાગ્યાં માંથી આઠ સૌં ૧૦ ગો મુરખો જનાવવાની રીતમાં મજબ  
મુજબ જાવડો ચામણી બનાવી, મહાજનને ચુનાવા પાડીમાંથી કાઢી  
વિષ નાખી નીચેથી ચામ ઝીંખા નાખી તજના કરાયા આ તેને નેંચી  
તરેની રેવારી રાખી જોમ આરેથી આ મારે મુકવી. સહજનને રવા  
આ કરતા નહીં તે રેવાના આમ રીજવા વિનાયે રહી જાય.  
આપણે આમ મજે ન મજ કરાવી નાખવી. અને ચામણી તજ  
૧. પાલ વાટે પાલુ કરાવડુ રાખી પોદુ રહી આમણી રહી અધ  
મજાળી રહી રેવારી રીતે થતા રહે. અને પામું રહી એકગર મેખજ  
રેવા. અને રજવે રાખાના આમ રમરવા મજબો પાલ તૈવાર મજેથી  
૧. પાલે મજબુતા જલમ નેમ મહી મેં.

[illegible]

॥ श्रीगणेशाय नमः ॥  
 ॥ श्रीगणेशाय नमः ॥

[illegible]

4514

2018年12月25日 星期三 14:00

400 450 500 550 600 650 700 750 800 850 900 950 1000

6. 5. 1991 1991

[illegible]

$\frac{1}{2} \times \frac{1}{2}$      $\pi$      $b$      $a_1$      $a_2$

2019 12 10 11 11 11

[illegible]

303-27 438 4 4 4 4

$\frac{1}{\sqrt{\pi}} \int_{-\infty}^{\infty} f(x) e^{-x^2} dx = \frac{1}{\sqrt{\pi}}$

514

7149 61 1 1 2 4

[illegible]

1400 700 400 200 0

[illegible]

9000, 10, 20, 30, 40, 50, 60, 70, 80, 90, 100, 110, 120, 130, 140, 150, 160, 170, 180, 190, 200, 210, 220, 230, 240, 250, 260, 270, 280, 290, 300, 310, 320, 330, 340, 350, 360, 370, 380, 390, 400, 410, 420, 430, 440, 450, 460, 470, 480, 490, 500, 510, 520, 530, 540, 550, 560, 570, 580, 590, 600, 610, 620, 630, 640, 650, 660, 670, 680, 690, 700, 710, 720, 730, 740, 750, 760, 770, 780, 790, 800, 810, 820, 830, 840, 850, 860, 870, 880, 890, 900, 910, 920, 930, 940, 950, 960, 970, 980, 990, 1000, 1010, 1020, 1030, 1040, 1050, 1060, 1070, 1080, 1090, 1100, 1110, 1120, 1130, 1140, 1150, 1160, 1170, 1180, 1190, 1200, 1210, 1220, 1230, 1240, 1250, 1260, 1270, 1280, 1290, 1300, 1310, 1320, 1330, 1340, 1350, 1360, 1370, 1380, 1390, 1400, 1410, 1420, 1430, 1440, 1450, 1460, 1470, 1480, 1490, 1500, 1510, 1520, 1530, 1540, 1550, 1560, 1570, 1580, 1590, 1600, 1610, 1620, 1630, 1640, 1650, 1660, 1670, 1680, 1690, 1700, 1710, 1720, 1730, 1740, 1750, 1760, 1770, 1780, 1790, 1800, 1810, 1820, 1830, 1840, 1850, 1860, 1870, 1880, 1890, 1900, 1910, 1920, 1930, 1940, 1950, 1960, 1970, 1980, 1990, 2000, 2010, 2020, 2030, 2040, 2050, 2060, 2070, 2080, 2090, 2100, 2110, 2120, 2130, 2140, 2150, 2160, 2170, 2180, 2190, 2200, 2210, 2220, 2230, 2240, 2250, 2260, 2270, 2280, 2290, 2300, 2310, 2320, 2330, 2340, 2350, 2360, 2370, 2380, 2390, 2400, 2410, 2420, 2430, 2440, 2450, 2460, 2470, 2480, 2490, 2500, 2510, 2520, 2530, 2540, 2550, 2560, 2570, 2580, 2590, 2600, 2610, 2620, 2630, 2640, 2650, 2660, 2670, 2680, 2690, 2700, 2710, 2720, 2730, 2740, 2750, 2760, 2770, 2780, 2790, 2800, 2810, 2820, 2830, 2840, 2850, 2860, 2870, 2880, 2890, 2900, 2910, 2920, 2930, 2940, 2950, 2960, 2970, 2980, 2990, 3000, 3010, 3020, 3030, 3040, 3050, 3060, 3070, 3080, 3090, 3100, 3110, 3120, 3130, 3140, 3150, 3160, 3170, 3180, 3190, 3200, 3210, 3220, 3230, 3240, 3250, 3260, 3270, 3280, 3290, 3300, 3310, 3320, 3330, 3340, 3350, 3360, 3370, 3380, 3390, 3400, 3410, 3420, 3430, 3440, 3450, 3460, 3470, 3480, 3490, 3500, 3510, 3520, 3530, 3540, 3550, 3560, 3570, 3580, 3590, 3600, 3610, 3620, 3630, 3640, 3650, 3660, 3670, 3680, 3690, 3700, 3710, 3720, 3730, 3740, 3750, 3760, 3770, 3780, 3790, 3800, 3810, 3820, 3830, 3840, 3850, 3860, 3870, 3880, 3890, 3900, 3910, 3920, 3930, 3940, 3950, 3960, 3970, 3980, 3990, 4000, 4010, 4020, 4030, 4040, 4050, 4060, 4070, 4080, 4090, 4100, 4110, 4120, 4130, 4140, 4150, 4160, 4170, 4180, 4190, 4200, 4210, 4220, 4230, 4240, 4250, 4260, 4270, 4280, 4290, 4300, 4310, 4320, 4330, 4340, 4350, 4360, 4370, 4380, 4390, 4400, 4410, 4420, 4430, 4440, 4450, 4460, 4470, 4480, 4490, 4500, 4510, 4520, 4530, 4540, 4550, 4560, 4570, 4580, 4590, 4600, 4610, 4620, 4630, 4640, 4650, 4660, 4670, 4680, 4690, 4700, 4710, 4720, 4730, 4740, 4750, 4760, 4770, 4780, 4790, 4800, 4810, 4820, 4830, 4840, 4850, 4860, 4870, 4880, 4890, 4900, 4910, 4920, 4930, 4940, 4950, 4960, 4970, 4980, 4990, 5000, 5010, 5020, 5030, 5040, 5050, 5060, 5070, 5080, 5090, 5100, 5110, 5120, 5130, 5140, 5150, 5160, 5170, 5180, 5190, 5200, 5210, 5220, 5230, 5240, 5250, 5260, 5270, 5280, 5290, 5300, 5310, 5320, 5330, 5340, 5350, 5360, 5370, 5380, 5390, 5400, 5410, 5420, 5430, 5440, 5450, 5460, 5470, 5480, 5490, 5500, 5510, 5520, 5530, 5540, 5550, 5560, 5570, 5580, 5590, 5600, 5610, 5620, 5630, 5640, 5650, 5660, 5670, 5680, 5690, 5700, 5710, 5720, 5730, 5740, 5750, 5760, 5770, 5780, 5790, 5800, 5810, 5820, 5830, 5840, 5850, 5860, 5870, 5880, 5890, 5900, 5910, 5920, 5930, 5940, 5950, 5960, 5970, 5980, 5990, 6000, 6010, 6020, 6030, 6040, 6050, 6060, 6070, 6080, 6090, 6100, 6110, 6120, 6130, 6140, 6150, 6160, 6170, 6180, 6190, 6200, 6210, 6220, 6230, 6240, 6250, 6260, 6270, 6280, 6290, 6300, 6310, 6320, 6330, 6340, 6350, 6360, 6370, 6380, 6390, 6400, 6410, 6420, 6430, 6440, 6450, 6460, 6470, 6480, 6490, 6500, 6510, 6520, 6530, 6540, 6550, 6560, 6570, 6580, 6590, 6600, 6610, 6620, 6630, 6640, 6650, 6660, 6670, 6680, 6690, 6700, 6710, 6720, 6730, 6740, 6750, 6760, 6770, 6780, 6790, 6800, 6810, 6820, 6830, 6840, 6850, 6860, 6870, 6880, 6890, 6900, 6910, 6920, 6930, 6940, 6950, 6960, 6970, 6980, 6990, 70

*Journal of Management Studies*, 1986, 23(1), 7-10

$\frac{1}{2} \times 10^{-6}$      $\frac{1}{2} \times 10^{-6}$      $\frac{1}{2} \times 10^{-6}$      $\frac{1}{2} \times 10^{-6}$      $\frac{1}{2} \times 10^{-6}$

4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50 51 52 53 54 55 56 57 58 59 60 61 62 63 64 65 66 67 68 69 70 71 72 73 74 75 76 77 78 79 80 81 82 83 84 85 86 87 88 89 90 91 92 93 94 95 96 97 98 99 100 101 102 103 104 105 106 107 108 109 110 111 112 113 114 115 116 117 118 119 120 121 122 123 124 125 126 127 128 129 130 131 132 133 134 135 136 137 138 139 140 141 142 143 144 145 146 147 148 149 150 151 152 153 154 155 156 157 158 159 160 161 162 163 164 165 166 167 168 169 170 171 172 173 174 175 176 177 178 179 180 181 182 183 184 185 186 187 188 189 190 191 192 193 194 195 196 197 198 199 200 201 202 203 204 205 206 207 208 209 210 211 212 213 214 215 216 217 218 219 220 221 222 223 224 225 226 227 228 229 230 231 232 233 234 235 236 237 238 239 240 241 242 243 244 245 246 247 248 249 250 251 252 253 254 255 256 257 258 259 260 261 262 263 264 265 266 267 268 269 270 271 272 273 274 275 276 277 278 279 280 281 282 283 284 285 286 287 288 289 290 291 292 293 294 295 296 297 298 299 300 301 302 303 304 305 306 307 308 309 310 311 312 313 314 315 316 317 318 319 320 321 322 323 324 325 326 327 328 329 330 331 332 333 334 335 336 337 338 339 340 341 342 343 344 345 346 347 348 349 350 351 352 353 354 355 356 357 358 359 360 361 362 363 364 365 366 367 368 369 370 371 372 373 374 375 376 377 378 379 380 381 382 383 384 385 386 387 388 389 390 391 392 393 394 395 396 397 398 399 400 401 402 403 404 405 406 407 408 409 410 411 412 413 414 415 416 417 418 419 420 421 422 423 424 425 426 427 428 429 430 431 432 433 434 435 436 437 438 439 440 441 442 443 444 445 446 447 448 449 450 451 452 453 454 455 456 457 458 459 460 461 462 463 464 465 466 467 468 469 470 471 472 473 474 475 476 477 478 479 480 481 482 483 484 485 486 487 488 489 490 491 492 493 494 495 496 497 498 499 500 501 502 503 504 505 506 507 508 509 510 511 512 513 514 515 516 517 518 519 520 521 522 523 524 525 526 527 528 529 530 531 532 533 534 535 536 537 538 539 540 541 542 543 544 545 546 547 548 549 550 551 552 553 554 555 556 557 558 559 560 561 562 563 564 565 566 567 568 569 570 571 572 573 574 575 576 577 578 579 580 581 582 583 584 585 586 587 588 589 590 591 592 593 594 595 596 597 598 599 600 601 602 603 604 605 606 607 608 609 610 611 612 613 614 615 616 617 618 619 620 621 622 623 624 625 626 627 628 629 630 631 632 633 634 635 636 637 638 639 640 641 642 643 644 645 646 647 648 649 650 651 652 653 654 655 656 657 658 659 660 661 662 663 664 665 666 667 668 669 670 671 672 673 674 675 676 677 678 679 680 681 682 683 684 685 686 687 688 689 690 691 692 693 694 695 696 697 698 699 700 701 702 703 704 705 706 707 708 709 710 711 712 713 714 715 716 717 718 719 720 721 722 723 724 725 726 727 728 729 730 731 732 733 734 735 736 737 738 739 740 741 742 743 744 745 746 747 748 749 750 751 752 753 754 755 756 757 758 759 760 761 762 763 764 765 766 767 768 769 770 771 772 773 774 775 776 777 778 779 780 781 782 783 784 785 786 787 788 789 790 791 792 793 794 795 796 797 798 799 800 801 802 803 804 805 806 807 808 809 810 811 812 813 814 815 816 817 818 819 820 821 822 823 824 825 826 827 828 829 830 831 832 833 834 835 836 837 838 839 840 841 842 843 844 845 846 847 848 849 850 851 852 853 854 855 856 857 858 859 860 861 862 863 864 865 866 867 868 869 870 871 872 873 874 875 876 877 878 879 880 881 882 883 884 885 886 887 888 889 890 891 892 893 894 895 896 897 898 899 900 901 902 903 904 905 906 907 908 909 910 911 912 913 914 915 916 917 918 919 920 921 922 923 924 925 926 927 928 929 930 931 932 933 934 935 936 937 938 939 940 941 942 943 944 945 946 947 948 949 950 951 952 953 954 955 956 957 958 959 960 961 962 963 964 965 966 967 968 969 970 971 972 973 974 975 976 977 978 979 980 981 982 983 984 985 986 987 988 989 990 991 992 993 994 995 996 997 998 999 1000 1001 1002 1003 1004 1005 1006 1007 1008 1009 1010 1011 1012 1013 1014 1015 1016 1017 1018 1019 1020 1021 1022 1023 1024 1025 1026 1027 1028 1029 1030 1031 1032 1033 1034 1035 1036 1037 1038 1039 1040 1041

[illegible]

“*Wah! (L'Esprit) s'est envolé*” “*Yes, the spirit has flown*”

*Journal of Management Education* 30(6)

1944

$$k_{\text{eff}} = \frac{\beta}{\lambda} \left( \frac{1 - \beta}{1 + \beta} \right)^{-1} \left( \frac{1 - \beta}{1 + \beta} \right)^{-1} \left( \frac{1 - \beta}{1 + \beta} \right)^{-1} \quad (1)$$
$$2. \quad \frac{1}{2} \left( \frac{1}{2} \right) = \frac{1}{4} \quad \text{or} \quad \frac{1}{2} \left( \frac{1}{2} \right) = \frac{1}{4} \quad \text{or} \quad \frac{1}{2} \left( \frac{1}{2} \right) = \frac{1}{4}$$

Fig. 1.  $\alpha$  - 1;  $\beta$  - 2;  $\gamma$  - 3;  $\delta$  - 4;  $\epsilon$  - 5;  $\zeta$  - 6;  $\eta$  - 7;  $\theta$  - 8;  $\iota$  - 9;  $\kappa$  - 10;  $\lambda$  - 11;  $\mu$  - 12;  $\nu$  - 13;  $\xi$  - 14;  $\omicron$  - 15;  $\pi$  - 16;  $\rho$  - 17;  $\sigma$  - 18;  $\tau$  - 19;  $\upsilon$  - 20;  $\phi$  - 21;  $\chi$  - 22;  $\psi$  - 23;  $\omega$  - 24;  $\varphi$  - 25;  $\vartheta$  - 26;  $\varpi$  - 27;  $\var�$  - 28;  $\var�$  - 29;  $\var�$  - 30;  $\var�$  - 31;  $\var�$  - 32;  $\var�$  - 33;  $\var�$  - 34;  $\var�$  - 35;  $\var�$  - 36;  $\var�$  - 37;  $\var�$  - 38;  $\var�$  - 39;  $\var�$  - 40;  $\var�$  - 41;  $\var�$  - 42;  $\var�$  - 43;  $\var�$  - 44;  $\var�$  - 45;  $\var�$  - 46;  $\var�$  - 47;  $\var�$  - 48;  $\var�$  - 49;  $\var�$  - 50;  $\var�$  - 51;  $\var�$  - 52;  $\var�$  - 53;  $\var�$  - 54;  $\var�$  - 55;  $\var�$  - 56;  $\var�$  - 57;  $\var�$  - 58;  $\var�$  - 59;  $\var�$  - 60;  $\var�$  - 61;  $\var�$  - 62;  $\var�$  - 63;  $\var�$  - 64;  $\var�$  - 65;  $\var�$  - 66;  $\var�$  - 67;  $\alpha$  - 68;  $\beta$  - 69;  $\gamma$  - 70;  $\delta$  - 71;  $\epsilon$  - 72;  $\zeta$  - 73;  $\eta$  - 74;  $\theta$  - 75;  $\iota$  - 76;  $\kappa$  - 77;  $\lambda$  - 78;  $\mu$  - 79;  $\nu$  - 80;  $\xi$  - 81;  $\omicron$  - 82;  $\pi$  - 83;  $\rho$  - 84;  $\sigma$  - 85;  $\tau$  - 86;  $\upsilon$  - 87;  $\phi$  - 88;  $\chi$  - 89;  $\psi$  - 90;  $\omega$  - 91;  $\varphi$  - 92;  $\vartheta$  - 93;  $\varpi$  - 94;  $\var�$  - 95;  $\var�$  - 96;  $\var�$  - 97;  $\var�$  - 98;  $\var�$  - 99;  $\var�$  - 100;  $\var�$  - 101;  $\var�$  - 102;  $\var�$  - 103;  $\var�$  - 104;  $\var�$  - 105;  $\var�$  - 106;  $\var�$  - 107;  $\var�$  - 108;  $\var�$  - 109;  $\var�$  - 110;  $\var�$  - 111;  $\var�$  - 112;  $\var�$  - 113;  $\var�$  - 114;  $\var�$  - 115;  $\var�$  - 116;  $\var�$  - 117;  $\var�$  - 118;  $\var�$  - 119;  $\var�$  - 120;  $\var�$  - 121;  $\var�$  - 122;  $\var�$  - 123;  $\var�$  - 124;  $\var�$  - 125;  $\var�$  - 126;  $\var�$  - 127;  $\var�$  - 128;  $\var�$  - 129;  $\var�$  - 130;  $\var�$  - 131;  $\var�$  - 132;  $\var�$  - 133;  $\var�$  - 134;  $\alpha$  - 135;  $\beta$  - 136;  $\gamma$  - 137;  $\delta$  - 138;  $\epsilon$  - 139;  $\zeta$  - 140;  $\eta$  - 141;  $\theta$  - 142;  $\iota$  - 143;  $\kappa$  - 144;  $\lambda$  - 145;  $\mu$  - 146;  $\nu$  - 147;  $\xi$  - 148;  $\omicron$  - 149;  $\pi$  - 150;  $\rho$  - 151;  $\sigma$  - 152;  $\tau$  - 153;  $\upsilon$  - 154;  $\phi$  - 155;  $\chi$  - 156;  $\psi$  - 157;  $\omega$  - 158;  $\varphi$  - 159;  $\vartheta$  - 160;  $\varpi$  - 161;  $\var�$  - 162;  $\var�$  - 163;  $\var�$  - 164;  $\var�$  - 165;  $\var�$  - 166;  $\var�$  - 167;  $\var�$  - 168;  $\var�$  - 169;  $\var�$  - 170;  $\var�$  - 171;  $\var�$  - 172;  $\var�$  - 173;  $\var�$  - 174;  $\var�$  - 175;  $\var�$  - 176;  $\var�$  - 177;  $\var�$  - 178;  $\var�$  - 179;  $\var�$  - 180;  $\var�$  - 181;  $\var�$  - 182;  $\var�$  - 183;  $\var�$  - 184;  $\var�$  - 185;  $\var�$  - 186;  $\var�$  - 187;  $\var�$  - 188;  $\var�$  - 189;  $\var�$  - 190;  $\var�$  - 191;  $\var�$  - 192;  $\var�$  - 193;  $\var�$  - 194;  $\var�$  - 195;  $\var�$  - 196;  $\var�$  - 197;  $\var�$  - 198;  $\var�$  - 199;  $\var�$  - 200;  $\var�$  - 201;  $\alpha$  - 202;  $\beta$  - 203;  $\gamma$  - 204;  $\delta$  - 205;  $\epsilon$  - 206;  $\zeta$  - 207;  $\eta$  - 208;  $\theta$  - 209;  $\iota$  - 210;  $\kappa$  - 211;  $\lambda$  - 212;  $\mu$  - 213;  $\nu$  - 214;  $\xi$  - 215;  $\omicron$  - 216;  $\pi$  - 217;  $\rho$  - 218;  $\sigma$  - 219;  $\tau$  - 220;  $\upsilon$  - 221;  $\phi$  - 222;  $\chi$  - 223;  $\psi$  - 224;  $\omega$  - 225;  $\varphi$  - 226;  $\vartheta$  - 227;  $\varpi$  - 228;  $\var�$  - 229;  $\var�$  - 230;  $\var�$  - 231;  $\var�$  - 232;  $\var�$  - 233;  $\var�$  - 234;  $\var�$  - 235;  $\var�$  - 236;  $\var�$  - 237;  $\var�$  - 238;  $\var�$  - 239;  $\var�$  - 240;  $\var�$  - 241;  $\var�$  - 242;  $\var�$  - 243;  $\var�$  - 244;  $\var�$  - 245;  $\var�$  - 246;  $\var�$  - 247;  $\var�$  - 248;  $\var�$  - 249;  $\var�$  - 250;  $\var�$  - 251;  $\var�$  - 252;  $\var�$  - 253;  $\var�$  - 254;  $\var�$  - 255;  $\var�$  - 256;  $\var�$  - 257;  $\var�$  - 258;  $\var�$  - 259;  $\var�$  - 260;  $\var�$  - 261;  $\var�$  - 262;  $\var�$  - 263;  $\var�$  - 264;  $\var�$  - 265;  $\var�$  - 266;  $\var�$  - 267;  $\var�$  - 268;  $\alpha$  - 269;  $\beta$  - 270;  $\gamma$  - 271;  $\delta$  - 272;  $\epsilon$  - 273;  $\zeta$  - 274;  $\eta$  - 275;  $\theta$  - 276;  $\iota$  - 277;  $\kappa$  - 278;  $\lambda$  - 279;  $\mu$  - 280;  $\nu$  - 281;  $\xi$  - 282;  $\omicron$  - 283;  $\pi$  - 284;  $\rho$  - 285;  $\sigma$  - 286;  $\tau$  - 287;  $\upsilon$  - 288;  $\phi$  - 289;  $\chi$  - 290;  $\psi$  - 291;  $\omega$  - 292;  $\varphi$  - 293;  $\vartheta$  - 294;  $\varpi$  - 295;  $\var�$  - 296;  $\var�$  - 297;  $\var�$  - 298;  $\var�$  - 299;  $\var�$  - 300;  $\var�$  - 301;  $\var�$  - 302;  $\var�$  - 303;  $\var�$  - 304;  $\var�$  - 305;  $\var�$  - 306;  $\var�$  - 307

$\frac{1}{2} \left( \frac{1}{2} \right) = \frac{1}{4}$

*[Faint handwritten notes at the bottom of the page]*

2. 12. 1947



આમડી ઉપરથી કરચલી કાઢવાનો પ્રયોગ—ધોળુ મીણ ૧ ઐંસ, લીલી ગમના પુઢનો રસ ૨ ઐંસ, મધ બે ઐંસ, ગુણ. બનુ પાણી બે દ્રામ, ગુણાનુ અત્તર ૨ ટીપાં, પ્રથમ મીણને તમારી ઠાડું ૫૩૫ આપે કે તેમાં ઉપર જણાવેલી બાકીની બધી ચીજો નાંખી એકત્ર થાય એટલે એક સીસીમાં ભરું. તેનાર થવા બાદ શરીર ઉપર પસવાથી થએલી કરચલી દુર થાય છે.

શરીર ઉપરથી સીતજાનાં ચાકાં દુર કરવાની દૃતી—મીઠી બદામનું તેલ એક ઐંસ, સોદ મીણ ૨ દ્રામ, રપરમાસીયા ૨ દ્રામ એ બધાને એક વાસણમાં નાંખી એક કરી તેમાં આઘો દ્રામ કેસર નાંખી, દેવતાના અમારા ઉપર પોમાગી ખરવમાં પુંદી સીતજાના પુંદી મૂલના પોલાં ચાકાં ઉપર લમાડવાથી નાણુ થાય છે.

પુંદણાં કાઢવેલાં કાઢી નાંખવાની દૃતી—પુંદણાં કાઢવેલા ભાગ પર તેના કરતાં જરા મોટાં બલીટ્ઠર મારવાં, અને બલીટ્ઠર ઉપડે ત્યારે તેને ફોડીને પાણી કાઢી નાંખવું. બાદ રજાઈ જાય તેમ કરવું. આ પ્રમાણે કરવાથી નવી ચામડી આવે છે, એટલે તેના ઉપર પુંદણાંનો કાથ રહેશે નહીં.

ઢાંત ચોખ્ખા રાખવાની મશી—મમથીરનો બારીક જુડા આઘો ઐ.સ, કીમ ઓફ ડાઈર ૨ દ્રામ, બાજ આમેલીયા ૧ દ્રામ. આ બધાને જુદા જુદાં વાડી બારીક કરી મેળવી નાંખી હમેશાં ઘલજુ કરતી વખતે મનબુના કુચા ઉપર ચડાવી ઢાંત ઉપર ખુબ પસવાથી ઘન મારફ નુશોનાત બની આવેલા મુદર દેખાવમાં વધારો કરે છે.

બીજી રીત—દુધાવેલી રાકડી, લીંગનોળ, સિંચાડીના કોવ-લાનો બૂકો; આ ત્રણ એકઠા કરી ઝીલું બાકી ચાગી રાંતે થમવું એટલે જોડાએ તેવા ઢાંત સાદ રહેશે.

મોં ઉપરના ખીસ દુર કરવાની રીત—માર દામ નવ-સાર દેડ દેને એક કાવતેટ્ટરની સીસીમાં ગુણાનના પાણી સાથે પોમાગી સવાર સાંજ બે વખત મોં ઉપર લમાડવાથી ખીસ જતા રહે છે.

વાજ કાગા કરવાની રીત—૧ ઐંસ પંચા મેથીક એમિડ, નારંગીનું તેલ ૧૫ દ્રામ, રેકીસાઈટરિટ ૧૫ ઐંસ અને પાણી ૩ ઐંસ મેળવી લમાવવાં વાજ કાગા, મુંચાગા અને સગમરતર થાય છે.

માથાપરથી ખરી જતા વાજ અટકાવવા તથા ખરી

ગાંધીજી જ્યોતી નવા દિવાલવાની રીત—પોતું પેટોપીયમ તેમ  
દાધમાં હેઠ માથા રૂપ દમેદા અમેદા રંગું.

ચલેરા ઉપરના ખોજા તથા આકાં મહી નાંખનાર ઉ.  
સમ મેજવણી—કાલી જાતમ ૧૦ દામ, રસાપુર ૧૨ મેન, દામ  
ગોઠેલીક એસા ૩ દામ, ચીંટેલાન ૧ બી.ન, લીંચર પેનમેદા  
૨ દામ, ચુપાનજા જોએ તેલુ હેઠ પ્રથમ રસાપુરને કુલાનજા  
જમાં પોતંગતું, પછી તેમાં દામગો કોલીક એસિડને ઢમેદી નાખુએ  
કુલી ગામતું, કાલી જાતમને જાલીને તેને ખુબ જાગીક વાળે પડેને  
પડેને ચીંટેલાન જાંર ઢમેદા. જતું જને તે જોરમ થક જન  
કેરકે મુકાનતું પાછો દોરે દોરે મેજલી થઈજા મુકતું. જ્યારે કુપ  
જેતું થાવ ત્યાર પછી તેમ દીવે દીવે લીંચર બે-મેદા ઢમેદા  
જને બે પીંચો હાલદાખાજ રંગું. જ્યારે મેજવણી મગ્ગ મેજલી  
જાણે ૬ તેમ રસાપુરનું પાછો રમેરતું. જાત જાત સમુદ્ધ મહી  
કાલી તે મેજવણી એક પાત-૮ થાવ ત્યાર કુદી મુકાનતું પાછો  
નોખા રંગુ જા મેજવણી મેજવણન આકાં ખોલ વિરો કરવામાં  
પછીજ ઉપજા મુકમ પડી છે. સંખાન ગામસદી એકલીક ઉં  
મેં રસા રાહ જોએ જા.પડી થાલી તેમ તે જોએ મેજવણી  
દામે નહીં.

દાધની ધ.મડી મારતી અવાજવાની રીત—૧. રંગ  
મખજ માં જાત રાની બેલક હેઠ મેદવણ, પછી તેમ મે  
મખજા મે.ખજ ૧૪ મેજવણ, પછી જતું મુકાનતું દોર તે, દો  
ખાંમે દોર મેજવણ, જા. મેજવણનું પીંચાદને જાતે ૧૦૫ જે.

ધ.મડીને સમુદ્ધ અપનારી મેજવણી—૨.૫.૫.૨ ૮  
દામ, ચીંટેલા ૧૨ મેન, કુલાનજા ૧ મુડી પોતંગ એ મેદવણને  
મેજલી મખજ જા.ખજી ૧૦૫ થાવ થા.ખજી ૬૦ કુલાનજા  
સાપા ૨ જને મુકાનતું થાવ. જા. મેદવણી જા. જને તે દોરે  
જાલી માખડને મુકાનતું જા.ખજી ૨.

લાંડ ઉપર જવાની રીત—૩.૫.૫.૨ ૮.૫.૫.૨  
રીત—૫.૫.૫.૨ ૬.૫.૫.૨ ૭.૫.૫.૨ ૮.૫.૫.૨ ૯.૫.૫.૨ ૧૦.૫.૫.૨  
મે.ખજ ૬.૫.૫.૨

જાત મગ્ગ જવાજવાની રીતી મેજ—૫.૫.૫.૨ ૮.૫.૫.૨  
૧૦૫ મે.ખજ ૬.૫.૫.૨ ૭.૫.૫.૨ ૮.૫.૫.૨ ૯.૫.૫.૨ ૧૦.૫.૫.૨

જાનામ એકે તેસા; આ સપગી ચીત્રે મેગી પડેક હી માય  
પાખી સામે મેગી રાને મુગી વખત સહેક વાગ હીર મગાવી  
સવારખો પેાછ નાંખતું. આ રીતે વાગ મગા કરેલા એક મહીન  
કાળી રહે છે.

વાજા વપાશવાની રેશી વનસ્પતી—લાલ જાડુડી (લાલ  
અ રેલી) ના ફલનો રમ દમેટાં માવામાં યોગદાની મંત્રા વાપરે.

ਮਫਰਲਾ ਤਰ੍ਹਾਂ

ત્રેર મ'જાંપી લીજા લીજા પ્રગોગો.

ચીંહીના ઝેરનો ઉપયોગ—રામનું મૂળ પાણી મળી ૫૫૦  
 ૬ મ ૧૫૦ લગભગથી ચીંહીનું ઝેર ૧૧૨૦ જે એલ્યુમ નર્ક. ૫૨૩  
 ને મૂળ દાંપતા દોષ તે ચમ્પુ ચીંહીનું ઝેર ૫૨૩ નથી.

ઓએ ઉપવ—મૂળાને ૨૫ કંપ ઉપર ઝાંચાનાથી ઘેર તર-  
વાળ નાખી કાઢ છે. જ્યાં તે સમજી એક માં જાડી ઉપર ત.પ.પ્ર  
દાખ તેના તરવાળ લીઠી મળી આવે છે.

પ્રીતિ ઉપાસ—મોડી દોમળ મુર્ખ ના તોયો કોઈ પાત્રી  
પાત્રી દોમળી આપણ સરિસમાં રમ્યુ પીત્રી તિલ દુગમ નામુ  
શામ કો કમળ દોમળી અમર પીત્રી કમળ તિલ કો નેત્રી  
૧૧ ૧૨૫૫૫ ૧૩ ૭

ਸ੍ਰੀ.ਸ਼੍ਰੀ ਤ੍ਰਿਪਾਥ - ਵੀਰਾਜ ਸ਼ੀਸ਼ਾਨੁ ਧ੍ਰੁਵੰ ਚਾਤੁਰੋ ਜੇ, ਪਾਸ਼ੀ  
ਕਾਸ਼ੀ ਫੁਲਾਸੀ, ਕਾਂਡੰਨੁ ਜੇਯਾਨੁ ਫੁਲੁ ਰਾਗੁ ਯਨਾਨੁ ਫੇਰੁ ਯਨਾਨੁ ਪਾਸ਼ੀ ਨਾਸ਼ੀ.

પાંચમી ઉપાધ્યક્ષ—જ ૧૦ નીચે મેલેલ મેલનાળી  
ગાંધી જે ગુણ ૧૫૫ છે.

ઉદાહરણ—જ્યોત્સના જાગે જાગી જાગે જોડી જાગ  
 વિજય તે જાગે જોડે જાગે જાગે જાગે જાગે જાગે જાગે જાગે  
 જાગે જાગે જાગે જાગે જાગે જાગે જાગે જાગે જાગે જાગે જાગે  
 જાગે જાગે જાગે જાગે જાગે જાગે જાગે જાગે જાગે જાગે જાગે  
 જાગે જાગે જાગે જાગે જાગે જાગે જાગે જાગે જાગે જાગે જાગે  
 જાગે જાગે જાગે જાગે જાગે જાગે જાગે જાગે જાગે જાગે જાગે

[illegible]

44 100-17000 14 12 00 10/11

દાઝાયા કૃતરાના ડેરનો ઉપાય—સમના નામની વનસ્પતિનો છાંય થાય છે, તેના મુગને તેજ સાથે પીવાથી મેં દત્તી ન્દવ છે. માના સાથે તેજ નદન પીવું એટલે બદ્ધર્થ થાય તેટલું થવું એમ છે.

બીજો ઉપાય—દાઝીનુગીની જડ, દોંચડોડ, નેપાદો, મરીયાં, દંદન, આપ એ સરેનું જારીઃ કરાજનું યુર્જ હરી તાંત્રાનન્દ રસ સાથે પુરી ૨ રતીની ચોગ્ગા બાજરી. તેને મુરખાં થમી દંખર સદવરી અને પદ્ધી સાથે ખવડાવવી, જેથી સાત દિવસમાં દરવાં મૂક મારેં નીચાં જમ એ નાનુદ થાય છે.

ઉપાય ત્રીજો—આઝાનું દુધ, ચોગ, તેજ સાખા બાથે દેખ થાય તેવું. પ્રમાણ રોઃ ચીન તોણા તોણાના પ્રમાણમાં લેતી. એટલે મેર કમી જશે.

દાનખલ્લુરાના ડેરનો ઉપાય—દાનખાં મરો દોઢ તેા ખાંડુ પાણી હરી નાંખવાથી મરી જમ નીચાં જશે, તથા દંખ દર ખંડ નેપવાથી મેર માનું નથી અને ચોટું દત્તી ન્દવ છે.

સાપના ડેરનો ઉપાય—લોંચુના રસની ૨૧ માવનાએ દોરેલા નેપાજના મંજને થમી બંબન ( જાંબખા ) કરવાથી અને તેનો સાપનો દંખ નાનુદ થાય છે.

ઉપાય બીજો—ગુચી નામની ચોખામમાં એ વનસ્પતિ થાય છે તેના પંડાનો રસ જાંબખાં બાજવાથી દુરખ સાપનું કો દત્તી ન્દવ છે. પાંતુ જાંબના પડેલાં દંખેલા ચાકુસને કરજે કાવડું. એટલે મરો દંખા પછી પછીજ મામંદીય. જાંબડું, પાંતુ મામં તતી સાથે દંખચેલા ચાકુસ કાઢવા પ્રયત્ન કરે છે. નેપાજનો દંખ જાંબનામાં જમુ આ પ્રયત્ને હરી થઈવું.

ત્રીજો ઉપાય—આપ મારે ૧ દુધ દંખદ દંખદ માનુડો દોરણીથી જમનુ નથે મરો દંખને એકોટ્ટી બપવા બકોટા માં રો, બપા કુછી લેવડાવો, અને રાત્રીને ૧.જોડાં દુધ તે માખનો, પાણી એ એક દંખ એટલે રસ છે, તેમાં દંખદના પાંતુ ગીને નોંખાં તે જમુ થશેજ દંખો દાખવાં છે.

પંડુરાના ડેરનો ઉપાય—પદ્ધવ રાત્રે રાત્રે, પંડુ, બપા જેવ નરે તેમ બંજોટ્ટી પદ્ધવ વપી દત્તી, બપા રોજ દત્તી કદતી કદવરી, બપા છે રાત્રે ૧.જુ એટલે પંડુનું તે ન્દવ થાય છે.



હાલો મહત્તમ—મથર (ત.ર) ૧૧ બિંદુ, રાગ ૧૧ બિંદુ  
મથમનીનું મીઠુ ૧૧ બિંદુ અને ઓઘીર ઓઘ ૧ પાઉન્ડ, આ  
કથનને સારે મરખીથી તારવું અને કપડાથી આગો જેવું બધાં મુખી  
તે મથમ ત્યાં મુખી તેને દઢાવ દઢાવ કરવું. આ મથમ મામુખા  
કાંઈ ચીજોને અગ્નિ રીતે દૂરને છે.

સાદો મહત્તમ—ઓઘીર ઓઘ ૧૧ બિંદુ, અને મોદ મીઠુ  
૨ બિંદુ આ બન્નેને ધીમા અગ્નિ પર તારીને જેવું ૧૨.૫૦ને બધાં  
મુખી મથમ નવ નદિ ત્યાં મુખી દઢાવ દઢાવ કરવું. એને આગળ  
થોડાં સારો મથમ હોય છે. આ મથમ મામુખીના નદી રાગના આ-  
ગેને દૂરને છે, અને બીજા મથમો નવાવચા પાટે આ મથમ દરરો-  
ગેમાં આવે છે.

હીરાદીની મહત્તમ—હીરાદીની બારી કૂદી ૧૧ દામ અને  
કાંઈ મથમ ૧ બિંદુ આ બન્નેને સાદાથી તારવર મુખીને મેળવવું.  
એને મુખાં ઉપા મથમથી પછે સારો મથમ હોય છે.

દરેકનદાકનનો મહત્તમ—૧૧૫ દરેકનદાકન, ૨ ૧૧૫ સારો  
મથમ, એ તેને ધોખી મરખીથી ધીમથી જેવું ૧૨.૫૦ બધાં મુખી  
મથમ ત્યાં મુખી દઢાવ દઢાવ કરવું. આ મથમને દરેક પા દર-  
દરના આગળે લગાવવાથી (મથમવાથી) પછે જ લાગે દામ છે.

માથાનો મહત્તમ—માથાં ૧૨.૫૦ મુખીને કપડાંથી ૧૧ બિંદુ  
દામ જેવું માથાં દામ સાદા મથમ, એમનીને પરીક મુખી તારવર  
મથો નવ બિંદુ મથમ તેવાર થશે લગભગ તેને દામ, માથાની  
માથા અથવા કાંઈ પાટે લગાવવામાં આવે છે અને મુખ પરીક  
માથો હોય છે.

પાંચનો મહત્તમ—૪ બિંદુ ઓઘીર ઓઘ, ૨ બિંદુ સોર  
મથમ આ તેને મુખી અગ્નિ પર મેળવવું. પછી તેને ૧૨.૫૦  
૫.૫૦ મથમ મુખીને તેમાં કાંઈ (મુખ) કાંઈ પછી મેળવવું.  
૧૫૦ ૨ ૧૨૫ બેઠાદીને મથમ જેવું તેને કાંઈ મેળવવું અને  
કુદરતી મથમ. એ તેને મુખી, મથમ તેવાર ૧૧ દામ. અમુક  
મથો થશે.

દરેકની મહત્તમ—દરેકની અગ્નિ કુદો ૧ દામ, રાગ  
(દરેકની અગ્નિ) ૧૧ બિંદુ એ તેને કાંઈ લગભગ કુદો કુદો દામ  
કુદો દરેકમાં અને તે કાંઈ ૧૫ દામ ત્યાં દામે કુદરતી તેને તેને  
કુદરતી ત્યાં પાંચ દામ લગભગ કુદો થશે.

લાલ મલિમ—ગુલે અરમાની શેર ૧, સોફર શેર ૨; એ બન્નેને ખસેડ કરી તેમાં તેવ જાા શેર નાંખી તેને ધીમા અંમા-  
રાના દેવના ઉપર રાખનાં આશરે ચાર એકમનું ઉમરા આવે કે  
ગુરુ નીચે ઉતારી ઠંડો થએ કાચના વાસણમાં ભરી મુકવો. એ  
રૂઝવાના કામમાં વપરાય છે.

દાઝેલાનો મલિમ—રાગ ટાંક ૩, ગુલે અરમાની ટાંક ૧,  
સંખછર ટાંક ૧, અને ગાવનું ધી તોલા ૪; આ ચીજોને મેગરી  
મસમ બનાવવો. ૫ઠો રૂઝવાના વણ ઉપર લખાવશે.

## મુકરરુા ઉઠ.

લુદી લુદી જાતનાં ચુર્ણો બનાવવાની કૃતીઓ.

હીંગાણક ચુર્ણ—મરી, છર, હીંગ, મુંડ, પીપર, અજમે,  
સીંધર, સાદછર એ સર્વે ચીજોને લીંબી કાઢી ચોખ્ખી કરી ખંડીને  
વજમાગ ચૂંચ બનાવવું, તેની લીંબુના રસથી મોગીઓ વાલવાલના  
પ્રમાણની બનાવવી. સવાર સાંજ બે વખત આઠ આઠ મોગી લેવાથી  
દસ્ત સારે થાયે. તથા ચુંક, અછર્ણ, મોગા વીંચેરેને બેઘડે છે.  
આ ચુર્ણ રવાદીષ્ટ છે.

લધુ સુકર્શન ચુર્ણ—પીંખામુગ, લીંબીપીપર, હરણ, કડ,  
લવિંગ, લીંબાની અતરજાલ, તજ અને ચંદન આ દરેક એકેક  
તોલો તથા કરીવાતું પાંચ તોલા; એ પ્રમાણે લેઈ તેનું વજમાગ ચુર્ણ  
કરી દીવમમાં બે વખતે એટલે સાંજ સવાર જ પા તોલો લેવાથી  
તાવનો નાશ થાય છે,

આનંદ લૈરવ ચુર્ણ—લીંબોડ, વજનામ, પીંખર, દીંબુખાર,  
મરીનાં એ સર્વે એક રૂપીઆનાર લેઈ ચુરવું કરી મોટા લીંબુના  
રસમાં મર્દન કરી તેની મોગી બનાવવી, તેમાંથી એક રતિમાર ખા-  
વામાં લે તો અછર્ણ થાયે તથા જૂખ લગાયે છે.

નૃસિંહ ચુર્ણ—ચીકડ, મિયામં, તજ, ગીરગં, આ સર-  
ખા બાલે લેઈ ખંડી કપડાંબંધ કરી તેમાં મધ મેગરી ભેર જેવી  
મોગીઓ કરવી એકેક મોગી સાકર સાથે ખાવી જેથી અછર્ણ મ-  
દામિ તથા દરક વીંચેરે દુર થાય છે.

સિતેદ્દલાદી ચૂર્ણ—સાર ૧૧ તોલા, પાંચાપુર ૮ દોઢા,  
 ઈર ૪ તોલા, ઝેસાચથી ૨ દોઢા, તજ ૧ તોલો, આ તમામ  
 મજૂતોને ખંડી વસવાગ તુલ્યે મનાવવું. માત્ર ૭૧ દોલો હો અને  
 ૨૫ હાથે ખાવાથી ખંડો મટે છે.

રચાયેલ શુદ્ધિ—જાંબડાં, મરી, ચોખર, આ મધમાં ભખ-  
ખરે લેઈ વૃજું કરી સાદર સાથે જાં તોડાવડે ખાવાથી ખાવ તો  
પાક થાતુ સાથ.

હમુનારિ સુર્ગ—વચ્ચ, ટી, મિષર, મચ્ચ, સુ, ખરી,  
 પોષા અને દોમનું સમખાન સૂર્ય હરી તે લોગના રસમાં ખાતું.  
 કુલખ ખાદિ વાલુ ઉપર અદક્ષીર છે.

સામુનાદિ સુબ્ જોલ્હું—મસજ્, દર, સંગ, મિષવ, મુદ,  
પરી, પોષ અને દામ આ સર્વનું વર્ણ કરી સીકુના રસમાં  
મેઝી નાખી આપવામાં આવે તે બાજુથી ગામ દિનરના દોષ તે  
બધે થાય છે.

હાથિલાલ ૩ વૃક્ષ—૩૩ ૬ જામ, બાકી ૬ જામ, ૧૧-  
 જામ ૩ જામ, જાલણી ૩ જામ, બિંદાસે ચર્મ ૩ જામ, બા-  
 ડીનાં ૧૫ ૩ જામ, જાલણી ૩ જામ, હિર ૩ જામ, કરી ૧ જામ,  
 દર ૧ જામ, બાકી ૩ જામ, મહેલ ૧ જામ, હાલસી ૧ જામ,  
 તજ ૧ જામ, તજદાન ૩ જામ, દેડર ૧ જામ, હા ૧ જામ,  
 આ તમામ મીઠે બેડી કરી વજનમાં વૃક્ષ ૩૨૬, જામ ૧ ૬૫  
 મહેલની ૫૨ ૩૫૦ કરી ૮.

મંદિરમાંથી શુભ—૧૯૮૫, ૬૨માં, અગત્યના સેવાકર્મો, ગરીબ  
આ મંદિરે નવન્યાય લેઈ તેજું વચ્ચેના કાળે રહ્યું. તેમણે એ  
એ તોલે પાસની જગ્યા સાથે ખડું કરી પણ આ બધાને  
પ્રધાનતા નવાય પણ આપણે આવે.

[illegible][illegible]



ચાકતું ચૂર્ણ—તળનો છુદો ૩ ઐંસ, જાવળનો છુદો ૩ ઐંસ, સરોમ ૧૫ ઐંસ, ઇલાયચી ૧ ઐંસ, કેસર ૧ ઐંસ, કાક ૨૫ ઐંસ, ચાક ૨૧ ઐંસ, એ સર્વે મિશ્ર કરીને વઘાગા રી રેવ. માત્રા ૧૦ થી ૬૦ ગ્રેન.

રાજવદ્વિષ્ટ ચૂર્ણ—વારડીમ, આંબળાં, તળ, દરેક તોલા ૧, સરોમ તોલા ૨૫, ટર તોલા ૨૫, લાદટર તોલા ૨૫, કુંડ ૪૨, પીપર, દરેક તોલા ૨૫; અજમો, હરડે, તમાકપત્ર, દરેક તોલા ૧૫; કાકમ તોલા ૨૫, સિંધવ તોલા ૫, નસોતર તોલા ૩૫, મંચગ તોલા ૫, મોનામુખી તોલા ૭, કાકમનાં બીજ તોલા ૨૦, ધાણા તોલા ૫૫, સારી રીતે શેષેલા નેપાગાનાં બીજ ૬૦ લેઈ લીધુના રસનો ૧૦ આવનાઓ દેવી. ૫છી એ સર્વે ચૂર્ણ જેટલો ચણાનો ખાર મેગવી ખૂબ ખરચ કરી મધ અને સાકર સાથે મેગીએ એક એક આવીખારનો કરવી.

કુમકુમારી ચૂર્ણ—કેસર, કસ્તૂરી, મોચ, તળ, તમાકપત્ર, હાથાચી, નામકેસર, હરડે, બડેડાં, આંબળાં, અફસમો, અમર, ધણી, કાકમ, ૪૨ીનાં, પીપર, અજમો, આંબળી, દોંચેડા, કપુર, તમર, ચીરણ, સવિત્ર, જાવળી, કાવેર, અમર, કોકાલ, કમળાકાકી, વાસકપુર, કચુરો, તાકીસપર, ચિત્રો, જડામાંસી, જાવ-રજ, કાંસકી, ખરેડી, કા, પીપળામુગ, મોનામુખી, એ જઘાતું બારીક ચૂર્ણ મરખા બાને લેઈ એ જઘાના જેટલો મોચરસ ઉમેરવો, અને એ તમામ બીજ જેટલો સાકર મેગવવી. માત્રા એક તોલાનાં; અગર, જપોર અને માલે જણુ વખત જમ્યા ૫છી લેવી, તેથી જાડ તથા ખરડો મડે છે.

મહા ખાંડર—અજાના ખાકીમાં, કાકમ, આંબળાં, કુંડાં, નારંગી, જાંબા, કરમદાં, કાકમ, ખાકી દાસ, ખેર, રેતુર, ખીલેરાં, લીણુ જાંબીરી, આખરી, અમલેત, ચણાનો ખાર, તુણી એ સર્વેનો રસ બે ભાગ.

કુક, પીપર, પીપળામુગ, અજમો, મરીનાં, ધાણા, સંચગ, ટર, તળ એ જઘાં એક ભાગ, સાકર ૧ ભાગ, મધ ૧ ભાગ; એ જઘાં મેગવી એક મહીનાપર્યંત આદીના વાસણમાં રહેવા દેવું. ખાદ વંચમાં નાખી એનો અડ્ડ કઢાડી લે. ૫છી તે અડ્ડને એક વાસ-ખમાં જરી ૧ મહીના સુધી જામીનમાં ઘટી રાખી કાઢી લેઈ, ૫છી દરમોમમાં લેવો, આ રાજવાદખી મદિના કહેવાય છે.



છર, શદછર, સંચર, સૌધવ, દિગ્ધ, બીડુલ એ સર્વે ચીજ સમાન  
ભાગે લેઇ તેમના વચન જોડકુંમ ઉડજવનું ચુર્ણ સાથે મેજરી વચન  
માગ ચુર્ણે બનાવવું તેમાંથી યોગ્ય પ્રમાણમાં ખાવામાં આવે તે  
સંમદણી, અતિસાર, ઘર દુર યામ છે.

**બોડવ દંઘાદી ચુર્ણ**—બોડવનો ગર, નાગરમોષ, વાગો,  
મોચરસ, ઉડજવ, તેનું સમભાગે ચુર્ણ કરવું. તે યજ્ઞિ તથા વચના  
પ્રમાણમાં પાણી અને દુધ અથવા હાથ સાથે આપવું જોયી મરી  
અને ઝાડો મટે છે.

**કર્કશાદી ચુર્ણ**—કરકચના ગોળાનાં મીઝ, મરી, એ બે સરખે  
ભાગે લેઇ બારીક વારી વચનમાગ ચુર્ણ કરી ૧૫ થી ૩૦ મેન સુધી  
દાઢીયા તાવ ઉપર આપવાથી અસર યામ છે.

**લવિંગાદિ ચુર્ણ**—લવિંગ આઠ માસા, હવાપથી ૧૧ તોસો,  
જવચન ૧ તોસો, અરીજુ ૧ માસો, આ સર્વેનું ચુર્ણ કરી તેમાંથી  
૮૧ તોસો ઉના પાણી સાથે લેવાથી કાઠેરા ઉપર મારો કાપરો  
કરે છે.

**દિગ્ધ પંચુક ચુર્ણ**—દિગ્ધ, સિધવ, કોકર્ષ, રાજ, મુંડ આ  
નર્વેનું સમભાગ ચુર્ણે બનાવી યોગ્ય દીવસ સેવન કરવાથી પેટમાં  
ગડનો વામુનો, ગોળો દુર યામ છે.

**બોધાદિ ચુર્ણ**—મુંડ, મરી, પંપર, હરણાં, બહેડાં, આંબળાં,  
હવાપથી, મોષ, વાડીમ, તમાચપત્ર, એ દરેક ચીજ તોસો તોસો,  
લવિંગ ૧૦ તોલા, નસોતર ૨૦ તોલા; એ સર્વે દવાઓનું બારીક  
ચુર્ણ કરી એકત્ર કરવું. તેમાંથી માત્ર સવાર અઢી તોસો લેઇ  
સાકર મિથ કરી પાણી જોડે લેવાથી કાઠે સાથે આવનાં સોજ  
ઉતરી જાય છે.

**વડવાનગ ચુર્ણ**—સિધવ ૧ બામ, પીંજળીમુગ ૨ બામ,  
પંપર ૩ બામ, ચવક ૪ બામ, ચિત્રો ૫ બામ, મુંડ ૭ બામ,  
દીવજ ૭ બામ, ઉપર પ્રમાણે સર્વે ચીજ લેઇ તેનું સાર વચનમાગ  
ચુર્ણ કરવું તેમાંથી દરરોજ યજ્ઞિ અનુસાર લેવાથી અઝીપ્રદીપ અને  
ઝાડો યુદ્ધ કરે છે.

**સાપુકબ્બાદ ચુર્ણ**—ખરો ૧ બામ, મધક ૨ બામ, લોદમરમ  
૧૧ બામ, સંચર ૧ બામ, દંડબુખાર ૧ બામ, મરી ૧ બામ,  
પીંજળીમુગ ૨ બામ, પીંજર ૨ બામ, ચિત્રો ૨ બામ, મુંડ ૨ બામ,  
સર્વે ૧૫; આ સર્વે ચીજો એકત્રી કરી તેને લીંબુના રસની

૭ બાવનાઓ દેડી, બાવ તાલ ૭.૮૦ની આપે જોતકન સમયે આપ .  
આપ ૧ થી ૪ વાવ, અટકું ૧૮ની મહેમ ૧૫૩ આ ૧૪૫ થી  
કાઠી અમર ૩૦ છે.

ભારતર સિવજીવિ સુર્જ—૫.૫૩, ૫.૫૪નું પાછું ૧  
હી, મિથેર, ખીલજ, તાલ મથન નામકે : આ ૧૦૧ નેન  
મંજી દોષા ૨૦, મીક નેનકા ૩૩, મામક ૭ ૧ નેનકા ૫૫૦  
૮ દોષા, આ સર્વેનું એકર સુર્જ ૩૩૩ આ ૮૦૦ ૧૦૧ અમર ૩૦  
આપે આપવાની અમર પ્રથમ થાય છે

અનિવિધારિ સુર્જ—અનિવિધ ૧ ૬.૫ નેન ૧ ૦.૦, ૧  
મન શોધા ૧ ૬.૫, મોષ ૧ ૬.૫, આ સર્વ નેનકા ૧૦૧  
સુર્જ ૩૩૩, આપા ૨૦ થી ૪૦ નેન.

દેડીમથારિ સુર્જ—કોનાકુખીનાં ૫૫ ૦ નેન ૧ ૦  
દૂધ ૨ કોસ, પોએથી નામકે, જુલે ૦ નેનકા ૧૦૦ ૧૦૦  
૩૩૩, આપા ૩૦ નેન સુધી.

તળારિ સુર્જ—તળારો ૫૫ ૧ નેન ૧ ૦, ૧ ૦.૦  
દૂધ ૧ નેન, તાંબો ૫૫ ૦ નેન, એકર ૧ ૦ ૫ ૧૦૦  
સુર્જ તળારો ૩૩૩, આપા ૫ થી ૧૫ નેન

ભોમરારિ સુર્જ—આમરો તળારજ, તાલકા ૧ ૦.૦  
દૂધ, તાંબો, દાડ, કુડ, દાડ, આપા ૧૦, ૫.૫૦ ૧૫૦  
તમ, કચાવથી, તમકચર, દવડા તમકા ૫૦ ૧૦૦ ૧૦૦  
દેડી, નેનકા આમરો ૩૦ દોષા ૫૦૦ નેનકા ૫૦૦ ૫૦૦  
આવ દેડી આમર મેડી સુધી ૩૩૩ આપ ૧ ૦ ૧૦૦ ૧૦૦  
અને ૧૫ દેડી આપા છે.

અમરારિ સુર્જ—આમરો, ૧૫૩, ૧૫૪ આપા ૧  
૧૦૦૦, ૧૦૦૦, એ ૧૦૦ કોસ ૫૦૦ આ ૧ ૦ ૧૦૦ ૧૦૦  
આમર વજ આપ દો નેન આમરો ૩૩૩ ૫૦ ૧ ૦ ૧ ૦ ૧૦  
આમર વજનો ૩૩૩ ૧૦૦ ૧૦૦ આમર ૫૦ ૫૦૦ ૫૦૦  
૩૩૩ો થાય છે.

અમરારિ કોઠું સુર્જ—આમરો ૧ ૫૫૫ ૫૦૦ ૧  
૫૫૫, તમ ૨ ૫૫૫, આપા ૧ ૫૫૫, ૫૫૫ ૫૫૫ ૨ ૫૫૫ ૫૫૫  
૨ ૫૫૫, આપા ૧ ૫૫૫, ૫૫૫ ૫૫૫ ૫૫૫ ૫૫૫ ૫૫૫ ૫૫૫  
૫૫૫ ૫૫૫ ૫૫૫ ૫૫૫, એ ૫૫૫ કોસ ૫૫૫ ૫૫૫ ૫૫૫

કરવી. મધ્યમાં ફાંત આવતી વખત ઝાડો ચુંક અને ઉઘડી ઉપર ઉત્તમ શાયદો કરે છે.

**અન્નમોહાદિ ચુર્ણ**—અન્નમો, કિષ્કિન્ધ, જવખાર, હરડે, દામ, સંયમ એ તમામ ચીજને ખાંડી બરી રાખવી. ૫ થી ૧૦ વાવની માત્રામાં આપવાથી ચુંક અને અછળું મટે છે.

**નાગાશ્વર્ણ ચુર્ણ**—શોષિત્રો પારો, શોષિત્રો વજનામ, શોષિત્રો આમલકારો મધેક, પોપર એ સર્વે એક એક પૈસામાર ભેવાં. ૫થી તેમાં ત્રણ પૈસામાર મરી મેગલીને આદાના રસમાં એક દીવસ સુધી ખરસ કરવું. આ ચુર્ણની એકજ ઝોળી ખાવ તો મદારોગ મટાડે છે, અછળું દાગે છે, અને મડોડું સ્વાદિષ્ટ રાખે છે. ઝોળીનું પ્રમાણ રતી પ્રમાણેનું.

**નાગાશ્વર્ણ ચુર્ણ બોળુ**—ભવિંમ, અકલકરો, પીપળામુગ, તમ, સારોડીનું મૂળ, પીપળામુગ એ સર્વેને બારીક વાડી ૪૫૩૭૭૭ ચુર્ણ બનાવી લીંબુના રસમાં અગી ઉપર રોષી વાથ વાવની ઝોળીયો વાગવી. કરોગ સવાર સાંજ એકેક ઝોળી ખાવામાં આવે તો મદા રોગને દાગી ખેંડાને સ્વાદિષ્ટ રાખે છે.

**સાડું ચુર્ણ**—કુતીનો ૨ દામ, અન્નમો ૧ દામ, હાલદી ૨ દામ, મરી ૨ દામ, મુંડ ૨ દામ, એ પ્રમાણે દરેક ચીજ ભેજ ખાંડી બારીક ચુર્ણ કરી તેમાં મધ મેગવવું. તેમાંથી ૧ થી બે દામ ભેવાથી અછળું ચુંક ઝાડો વેંડી તથા વાવ ઉપર પલું સરસ ગમ કરે છે.

**ચુર્ણ બોળુ**—ગીલીનો મખં ૨ દામ, મોષ ૧ દામ, મુંડ ૧૧૧ દામ, મોચરસ ૧ દામ, આ મર્ચે ચીજોને ખાંડી વજનામ ચુર્ણ બનાવી ૧૧૧ થી ૨ દામ થોડી સાકર સાથે દીવસમાં બે ત્રણ વખત મરડા તથા ઝાડા ઉપર આપવું.

**ચુર્ણ ત્રીશુ**—અંબ ૧ દામ, જવખાર ૧૧૧ દામ, હાલદી ૧૧૧ દામ, કમ્પોમ્પો ૧૧૧ દામ, તમ ૧૧૧ દામ, સાકર ૩ દામ, આ તમામ ચીજ મીઠા કરી વજનામ ચુર્ણ બનાવવું. ખાવા ૨૦ થી ૪૦ મેન પનુર, મણિય, ચમડા અને ઝાડાને પણ દુર કરે છે.

**ચુર્ણ કૈાપુ**—ગોડ (મુંડ, મરી, પોપર) ૪ તેણા, સાકર ૨૪ તેણા, સાકર ૮ તેણા, ત્રીભુવક (તમ, જમ્બુફળ, હાલદી) ૪ તેણા; આ સર્વેનું ચુર્ણ કરી રોગ માત્રામાં ભેવાથી છુખ મળે જાય છે.



આપતું. આ ચુર્ણ જળધર તેમજ જીળ પેટનાં રોગોને પણ લાગુ પડે છે. પરંતુ જલધર માટે આ ખાસ ઉપયોગી આવે છે.

ચુર્ણ ત્રીણું—દિવજ, અતિવિષ, વિંઝ, સંચળ, વજ, દંડ જળ એ સર્વેનું સમમાન ચુર્ણ મરમ પાણીમાં અડધો તોલો આપવાથી પેટનો વાગુ, રગ વધે થશે.

ચુર્ણ ચૌથું—વીરજવાળો, સિંધર, કિંમ, એરંદાનું યુગ, એ સમમાને મેઢ ચુર્ણ જનાની કના પાણીમાં પીવાથી પેટમાં કુખનું બધું થાય છે.

ચુર્ણ પાંચમું—નરેડાં ૧ ખામ, મુંક ૧ ખામ, દરડે ૧ ખામ, કમ્બના યોગના મીઝ ૩ ખામ. આ મર્ચેનું જાતિક ચુર્ણ પી મીઝ કરી ભોર જેવડી એરંડીયા તેજમાં યોગદેશ વાળી, તે સેવથી પેટમાં કુખનું દુર થાય છે.

ચુર્ણ છઠું—સુક, હીમજ, પોંચ, તમેાતર, સચળ, સમમાન લીધાથી ચુંક, પેટનો વાગુ તથા મગલ્લજ દુર થશે.

ચુર્ણ સાતમું—સુક, હીમ, માછખાર એ મર્ચેનું ચુર્ણ અંજી તથા જીનું સમન કરે છે.

ચુર્ણ આઠમું—જાખાર, ઠંજખાર, ગિજાનાં યુગ, ત્રીકડે, પચવજળ (મીઠું, સોંધર, સંચળ, જીંડપુજ, માછખાર) નું સમમાને ચુર્ણ ત્રીજાના કલમના મેજ, જેથી રગ્ન માર આવે છે.

ચુર્ણ નવમું—મુંક, નરી, ઠંજખાર, વારી, મંપક, આ મર્ચેને સમમાન મેતાં. અને તેમાં તેજાનાં જીળ બે ખામ મેડ તેને ખામન. પુટી એવન કમ્બ. આદ બે રતિના પ્રમાણમાં તે આપતું. તેપણનો જીવાજ આપવામાં વખીજ માલ્યતી રાખતી. અજમમલુ દેશી કેટલીકવાર તેનો જીવાજ મે છે તેથી વખને વધુ માફ પળી જીમ આવે છે.

ચુર્ણ દશમું—મણિત્રી, સુંક, મેડ, દેરદાર અને હીમજના કાઠમાં માવનું સમમાન મુજ વખેડી જતું.





આપણું. આ ચુર્ણ જળપર તેમજ બીજા પેટના રોગોને પણ કાઢી  
પડે છે. પરંતુ જથ્થાંર માટે આ ખાસ ઉપયોગી આવે છે.

**ચુર્ણ ત્રીચતુ—**દિપત્ત, અનિવિષ, કિંમ, સંચળ, વજ, ઉદા-  
જન એ સર્વેનું સમભાગ ચુર્ણ મરમ પાણીમાં અડધો તોલો આપ-  
વાથી પેટનો વાગુ, ગુણ બંધ થશે.

**ચુર્ણ ચૌતુ—**વીરજવાળા, સિધન, કિંમ, એરંડાનું મુગ, એ  
સમભાગે મેઘ ચુર્ણ બનાવી કંઠા પાણીમાં પીવાથી પેટમાં કુખનું  
બંધ થાય છે.

**ચુર્ણ પાંચમું—**ખડેડાં ૧ બામ, મુક ૧ બામ, દરેડે ૧ બામ,  
કાકળના મોળાના બીજ ૩ બામ. આ મર્ચેનું બારીક ચુર્ણ કરી મીઠ  
કરી બેર જેવડી એરંડીવા તેજમાં મેળાવેલા વાગળ, તે મેળાથી  
પેટમાં કુખનું દુર થાય છે.

**ચુર્ણ છતું—**સુક, લીમજ, પીપર, નમ્રોતર, સચળ, સમભાગ  
લીધાથી સુક, પેટનો વાગુ તથા મગરનંબ દુર થશે.

**ચુર્ણ સાતમું—**સુક, લીમ, માછપાર એ સર્વેનું ચુર્ણ અ-  
ઘર્ણ તથા ઘળનું લખત કરે છે.

**ચુર્ણ આઠમું—**જવપાર, દંડજપાર, ગિવાનાં મુગ, ત્રીકુંડ,  
પચપચળ (મીઠું, મીંધર, મંચળ, બીંડુબુ, માછપાર) તું સમભાગે  
ચુર્ણ ત્રીજાના કાચમાં મેળું, જેથી રૂગ માર આવે છે.

**ચુર્ણ નવમું—**ગડ, વરી, ડંડજપાર, જાણ, મધક, આ  
મર્ચેને સમભાગ મેળા, અને તેના તેજવાનું બીજ એ બામ મેઘ  
તેને ખમ્બત પુડી એવ કનુ. તાડ જે રાત્રિ પ્રભાતમાં તે આપણું.  
તેજાવતો શુભાવ આપવાના પાણીમાં માલતી રાખવી અનુચિત  
કોઈ કેટલીકવાર તેનો શુભાવ એ છે તેથી વખતે પાણું માફ પગી-  
બામ આવે છે.

**ચુર્ણ દશમું—**મોઠી, દુક, મેળા, દેવદાર અને લીમજના  
કાકળાં માલતી સમભાગ મુર નંખી પાણું.

## પ્રકરણ ૩૫.

લુદી લુદી બતના રોગોના માટે ધરમતુ થઈ  
સકે તેવા દવાઓના પ્રયોગો.

સારસાપેરીલા બનાવવાની રીત—૨૫ બોલ ૧૩ ભેગા,  
સારસાપેરીલાનાં ફળ ૧૦ બોલ, સહેલાસના મુળ ૧૦ બોલ, કોચા-  
નું લાકડું ૧૦ બોલ, તથા જેનીપણું લાકડું ૧૦ મેટ્ર મેટ્રીટી.  
સનની બધા ૧૫૫ પાન્ડ, કામનું પાણી-૩૫૨ની સખતી થોભેને  
એવી કીણી રી એક પાસખમાં બારી: ૧૫૫ બેલ ૩૫૨ ૧૫૫ પાન્ડ  
કામનું પાણી રી ૧ કલાક લાંબી ચામડું: ત્યાર પછી તેને ધીધી  
ખાંચે ૧ પાન્ડ પાણી રહે ત્યાં મુકી કામનું, ૧૫૫ ૧૬ વરેથી  
કામનું મારું. આ રસ કેવી ઉપતી લેવાની કલિ બારે ૭.  
રસને લાંબ ૭, અને સખિયા તબલે તથા જાંબુ લામડીનાં લાંબને  
કામો રી ૭. પ્રમાણ ૧ થી ૨ બોલ ઉધી તાલખાં ને ૧૫૫  
વેપાને લાંબ ૧થી.

હોમાનનાં ફલ બનાવવાની રીત—એક લેવાની લામડી  
કેવી ઉપતી લેવાની કીણી મુકી પાણી લેવાને ધીધી બાર ૩૫૨  
મુકી, અને આ ઉપતી પાણી થયા પછી તે ઉપતી એક કામનું  
પાણી ઉધી લાંબી કલિ ૧૫૫ રી તરીયા તબલે બધા થી લાંબ  
કામો. તેથી ત્યાર થઈ રસ પાસખનાં લાંબને લાંબો. ત્યાર તબલે  
૧૫૫ રી ત્યાર ઉપતી ૧૬ ૧૫૫ રી. અને ૧૫૫ ઉપતી પાણીને  
કામો. કામો થઈ તેત તબલે ૧૫૫ રી. એક લેવાની ફલ એક  
કલિ ૧૫૫ રી. આ લેવાની ફલ રસનાં લાંબને બધા ૭.

પાસાનાં પાણી, કોણીઓ બનાવવાની રીત—લેવાની  
કામને રેલતાર સખી લેવાં લેવાનાં કામનું મુકી લાંબ તે ૧૫૫  
કામો તબલે તેતથા થઈ લાંબ. ૧૫૫ તે ૧૫૫ એક લેવાની પાંચો  
કામો લાંબ, તેથી કોણીઓ રસ ૧ બધા એક લેવાની પાંચો  
બધા માલથી તેમ કલિ ૧૫૫ રી. ત્યાર તે ૧૫૫ થઈ  
કામો ૧૫૫ રસ લાંબરો. આ કામો કલિને બધા થઈ ત્યાર  
૧૫૫ રસે ત્યાર અને ૧૫૫ લેવાની કામો ૧૫૫ તબલે  
કામો ૧૫૫, અને તે ઉપતી ૭ લેવાનાં લાંબું ફલ કામો



બધે પેશાબ ઇલાચનો ઉપાય—મુરોબાર તથા ઉરની કોઠિને વાટી કપડાણુ કરીને ફુટી ઉપર સેપ કરે તથા પેદ ઉપર અને તે ઉપર મુશનાં ખંતરું જાપે તો ઘૂરત પેશાબ છુટે.

બીજો ઉપાય—ફૂંઝગીનાં ખીજ, ગેખા, કપાસ, માકીનાં ખીજ એ સપાટી બીજોને ૨ તોલાને આઠરે સેધ બોખતું કરી ૧ ઠોર પાણીમાં ઉકાળીને પાણી રીર ૧ ગાળી રહે ત્યારે તેમાં આઠરની માત્રણી આપીને દરદીને પાકું, જેથી એક કલાકમાં પેશાબ છુટે છે.

ગાજરની પીટીસ—ગાજરને પાણીમાં ઉકાળી નરમ પડેથી માત્ર સેધ મમળી મુમરી નવાણી મધાનાં લગાં અને અંતે ઉપર ખાંચાથી પકોળ રાખેલો થાય છે.

કુમ્ભાગીની પીટીસ—આ પીટીસ મનરની પીટીસ પ્રમાણે બનાવવી. એ માત્ર મગને પછી જલદ રીતે પકવી નાંખે છે.

અસખસના પીસનની પીટીસ—અસખસના પીસને પાણીમાં મુગ ઉકાળી તેમાં પાત્રો મર મેઝીને પીટીસ બનાવવી, આ પીટીસથી દરદી રોગા ક્ષી થાય છે.

કેલસાની પીટીસ—કાપાણુ પાડની બધવા બદલીની પીટીસમાં ખારીક કાવસાની ભૂપી મેલવી રેલી. આ પીટીસથી આંતરે પાણીની ખરાબ વામ દૂર થાય છે અને આ પીટીસ વારે બદલિને બાવવી એકઠી.

બાગાંબોનો ઉપાય—દાઢી કોટી કોટ કપાસના બિંદુ મગા ઉપર ઉપાવી તેની પટી ખાસથી મગે મેલી જઈ બધા રાત્રી જઈ.

રતાંબજાનો ઉપાય—મનરી કાણુ તથા જુનો મેળ એ નાંખેને કંકની પાણીમાં માત્ર પેરે મેળી તેમાંથી અંખમાં અજવ કરી તેા જેને ઘનત ન રેખાતું રેલ તે રેખાને થાય અને અંખને પછે આરામ થાય છે.

બીજી રીત—કપેશાન કાંઈ જલથી પાઈને કીટી વાડીને આંખે મુકવી.

ચોટ રીત—કોઠિનુ રૂકને ૧૫ રા રિવસ આંખે.

થાપી રીત—પાણી કોઠિનુ કાંઈના રમખંડરે આંખે.

લાવાનો ઉપાય—જેઠેને કોટી પાણુ ૪, કોઠિનુ એ. કોટી ૫, પાણુ ૪, તબલે ૫, પાણુ ૪, અને રિવસની કાણુ ૫, ૪, એ મધી બજમેને મેલી માત્ર કપાસજી મગું, જેથી મગ કોટી થતો અને દેખાં રોગા થી ન છૂટ રેલી કોટી થાયે કરાવે.

ઉપાય બીજો—૧૫૫૧ ૮ માસ, સીતારીયો એટલે  
માસ, દીરાબેળ ૪ માસ, અને એસેન્સ એક પીરપીટનાં  
૩૦ એ સ્વર્ગમાં મેળવી કપડાણ કરી તેમાં પીરપીટના દીપ  
ખીને ચોટી વડે એટલું પાણી નાખી વડાણ જેવડી ચોટીપો  
બાંધી અને તેમાંથી સાંજ સવાર બે માસના વજન ચોટીઓ મ  
અને પછી હોલો કાઢી રાત્રી તોડા રાત્રી, દરેક દાણ તોડા  
તથા તપનું તેજ તોડા ૧૦, એ બધાંને મેળવી બધાં દાણપત્ર  
અથા હોલ ત્યાં મચવું.

સચ્ચનોઃ ઉપાય—૧ ચમચો મધ અને કોઈ મ  
ખીડું, અને ૧ હાની સોલી એક રસ કરી એક ગાઠ કુપી  
કેવું, અને પછી તેને કુખના બાજ ઉપર સમાવી મજબુત પાડી બો

ઉપરસનોઃ ઉપાય—મેળ અને સારો સરકો સરખે બાજે  
પાયામાં મેળવીને તે ઉપર એક રાખી ઢાંકી અને તેને બ  
આમળ પડે. બપોરે આ મેળવણી ચરખીથી એક રમ ધાવ  
તેમાંથી દવામાં ૪ વખત એક એક ચમચો લેવો.

## મહરણ ઉફ.

જુદી જુદી જાતના પરચુરણ હુંકરો.

અમરદીવો—અમરદીવ તથા અમર ચાટીને રમાં મેળવીને  
કાઢી જવાવશે. પછી તેમાં બીજાંને સજાવવાં વરખાં કે  
નથી કરી જુલકે નથી.

કપડામાં આમ રાખવી—સિરિડ તથા કપૂર મેળવી તે  
કપડાંને ચોટી મુકવું. પછી તે કપડાંને મજબુતે તે બાંધે ધાવ  
આવશે કપડાંનું રક્ત ધાવ છે.

નાચની (કુદની) વીંદી અથવા લોખ—એક છીંક પ  
પારો મરી હીંક બંધે કરી દેવા કરા પછી મુદી દેવાથી  
જગાં થાય છે.

પદ્મીમાં જાડા કરવા—દરેક દાણ એક દાણ જાડી  
જાડી કીડીવાળું મુદી કપી ત્યાંથી મજબુત અમરદી તેજ ર  
જાડી કરવા કરે.

વતા પડકારથી બચાવ નહીં—મુરોબાર, કંપરને રમ  
કું જો ત્રણે મેગરી પાણી કરી લાવે ત્રણ ચાર ૫૨ તેજ  
દેવતા જમવામાં આવે તો બગાવ નહિ.  
પાણીમાં રીંચો બાળવાની રીત—પાણી મરેલા કાઠીમાં  
૧ કપ મેગરેલી રતી લાવેર મુકી જો ઠીકેર સગચાળાથી  
કરે છે.

ખાંડને લાડકો કરવાની રીત—ખાંડને કોરેર ચોરાસ લાવે  
કરે મચાને તેજમ હંદિયાથી બાકા થાય છે.  
નારંગીનાં ફૂગ મેઠાં લાવવાની રીત—ફૂગ, ઝોગ અને  
તરતી ખાંડથી મેગરજીડું ખાતર નારંગીના કાંડને દરતાં ખાંડ  
પી પુરાયા મેઠાં રજ આવવા લાગે છે.  
ફેરી મેઠી લાવવા માટે પ્રયોગ—તીરજાણ, નામરોષ  
અને ૧ પજોમાં ઉમાગી ખાંડના કાંડના દરતાં ખાંડ કરી કા-  
ચ રેવાથી મેઠાં રજ મેરે છે.

કાંડનાં ફૂગ મેઠાં અને બીજા નાનાં ધાવ તેવો પ્રયોગ—  
કાંડનાં ઘાસો ખાંડ અથવા ચોખ્ખાં મરુણ, નેતીમખ, ખાંડ જે  
મરે મેગરી કાંડનાં મુગીમાંમાં દરોજ ધોમચા કાંડનાં રજ મરવામાં  
૧૬૨ ૧૬૪ બીજા બીજાનાં નાનાં ધાવ છે અને આ પ્રયોગ વધારે  
કાંડનાં વખત છાંટી બરી રાખવામાં આવે તો બીજા વખતનાં રજ  
જુ વધુ થો છે.

મેઠી ઉપર મેઠાં વેર લાવવાનો પ્રયોગ—નેતીમખને  
દાઢી કરી રીંચો પાણી મરુણથી જાડ ગાડ ફૂગ આવે, પાંદડી તેજ  
ફૂગમાં હંદિયા રેવાથી અને ફૂગ આખા ખાંડ નેતીમખને કાંડ  
અને ૧૫ રજ દરતાં પુરવાથી મેઠાં અને મેઠાકાંડનાં રજ આવે છે.  
કાંડની કલમ કરવાની રીત—કાંડને મરેલો લાવે અથવા  
તે જાડ નેતી ઉપરથી રજ કરી દોષ તે કાંડી વધુ થઈ અને  
તે કાંડની રજ દોષથી મરેલો મચાવી રેવાથી ૧૬૨ ૧૬૪ કાંડ  
નહી તેજ રજાવેલી વાળી જેમ દરોજ લેવા દોષ તેજ મેરે  
ધાવ રેડું. કાંડનાં રજ કોરેર રજાવેલી ૧ કાંડ અને ત્યાં તેજ  
૧૬૨ ૧૬૪ કાંડથી ત્યાં કાંડનાં રજ કાંડનાં રજ કાંડનાં રજ  
૧૬૨ ૧૬૪ કાંડનાં રજ કાંડનાં રજ કાંડનાં રજ કાંડનાં રજ  
કાંડનાં રજ કાંડનાં રજ કાંડનાં રજ કાંડનાં રજ કાંડનાં રજ  
કાંડનાં રજ કાંડનાં રજ કાંડનાં રજ કાંડનાં રજ કાંડનાં રજ

પાણીમાં પાંખાજાં, અને તે પાણી સોનાના મુખાન ઉપર નક્કર મોરચુ નાંખી જમાવી વસવાથી વહુજ તેજદાર થાય છે.

અગરખની મુસ જનાવવાની કૃતી-અગરખ અને ગ્રીષ્મી મારી એ જાનેની જુગી કરી પાણી મેગીને તેની મુસ કરવી. આ મુસમાં કાચનો રસ કપોં હોય તો મુસને ન ચોંટતાં અજમે રહે છે. સખખ કાચ ગાળવાને મારે અથવા બીજી કાચ પણ પાત્ર આગમાં મારે મારી મુસ જનાવવી.

માખજુને ત્રણ વર્ષ સુધી તાણું રાખવાની રીત-૧ ભાગ મુળખાર, ૧ ભાગ ખાંડ, ૨ ભાગ મીઠું. એ બધાને જુદાં જુદાં બારીક ખાંડી મેગવવાં. ત્યાર પછી એક રતલ માખજુને ઉપર ભમેલા ૧ બોંસ મિશ્રજુમાં નાંખીને મેગવવું. ત્યાર પછી એ મેગવેલા માખજુને એક માલીના વાસજુમાં અથવા લાકડાની કવરોટમાં મેલી વાસજુમાં મોં ઉપર તેજવાળો કામજ મુગી ઉપર લાકડાનું લાંબું મુકવું. પછી તે વાસજુમાંથી એક મલીના સુધી માખજુને કાઢીને વાપરવું નહીં, કેમકે તેથી માખજુ જમડી જાય છે એવી રીતે રખેલા માખજુનો સ્વાદ નવા રમ તાજા માખજુની મારજ લાંબી થાય સુધી રહે છે.

રખર કાપવાની રીત-રખારે રખરના કડકા કરવાં હોય ત્યારે કાપવી વખતે જરી અગર ચપ્પુ ઉપર પાણીની ધાર કરવી એટલે રખરના તુરત કડકા થશે. પાણીની ધાર વીના રખરના કડકા કરવાને પછી હરકત પડે છે.

આંગળીએ બોંસી વીંસી કાઢવાની કળા-સોનાની અથવા બીજી કાચ પણ પાત્રની વીંસી આંગળીએ મેલી સોને થડી નિખળી ન હોય તો તેના ઉપર પાણી વસીને જસાક તેજવાથી અથવા રાખવાથી કડકા થઈ નિકળી જશે અને પછી કડકાએને આજી કાઢવાથી પાત્ર લગીના રહે તેવાર થશે.

કેનવાસ અથવા કનના તંબુ વરસાદથી ન ભીંજાય તેવી કળા-પ્રથમ કપડાને દહાડીના ચરમ પાણીમાં કુખાળીને તરતજ સુવર એક લેડ નેને એકાદિક એક એલુચીના રહે છે તેના ચરમ પાણીમાં કુખાવવું એટલે હાથી પાણીમાં નહીં ભીંજાય તેવું તેવાર થશે.

ભાંડે રામ મુખારવાની રીત-જીનાળના તેજમાં નેતીમ થતા સત્તની એકી વાળી ખેંચાં રાખવી તેથી રામ ખૂર જાને છે. પણ આ પ્રકારીસ વજા દહાડાની મએથી સુપર છે.

નદીમાં દમેલાં રેડ કાચ પાણીમાં ક્રીમ સ્વી પંદર દિવસ સુધી ક્રીમીએ (જીરમાં) મેલવાથી રામજ એકએ તેવી રીતાર થાય છે. પરંતુ હવેથી બેસાક અને લાખ રમ સિયવ નીજી કપ ખાતું





**બીજી રીત—**જીન્યુનો જા કામ લેઇ આપો એકમ યુદ્ધ-  
ક્રમોમાં નાંખીશાહી જેનું થાય તેટલો વાઈન (લાંચોખ્ખો) મેજરી  
તેને પાંચી વડે સીમડા ઉપર સમાવી ચાર કલાક રહેવા દેઇ બહાર  
કાઢી નાંખજું.

**સીમડાંના બટજને હીપના જેવાં કરવાની રીત—**  
સીમડાંના બટજને પ્રથમ સુપરગ્રેડ અથવા એક્સીટ્રા એક મેડના  
સાજીયા ફાગમાં, પછી ધનુજ કલાનેર (કીમુટ) લાખુલોરોરી  
એમડા ખોલી રાખવાથી હીપના જેવા મગકાટાર થાય છે.

**સીમડાંની કાંસડીયો હીપના જેવી બનાવવાની રીત—**  
સીમડાંની કામગીરોને પ્રથમ નાઇટ્રેટ એક મેડમાં એક રાત  
પલાળી રાખી બીજે દિવસે વખ નોખા નાઇટ્રીક એમીડ અને ૬૭  
તાલ પાણી મેજરીને તેના કીમુટ કરેલા પાણીમાં પા કલાક ભોળી  
રાખી પછીથી બહાર કાઢી સ્વચ્છ પાણીથી ધોઇ નાંખવી.

**જ/માલ બનાવવાની રીત—**એક જાંબાના વાડામાં પા  
મેડ જાંબાનો કાનસથી ઘસી કાંસો બારીક બૂંદ નાખી, તેમાં આપો  
મેડ ત્રણમાસ મેજરવો, પછી તે વાડાને એક બીજા વાડામાં  
જાંબુનો રમ ભરી તેમાં આ જાંબાના બૂંદવાળે વાડો હુલો મુકો,  
અને તેને હાંપી રાખવો, એટલે, આગામી દિવસ રાખી મુકતાં વચમાં  
તેમણે રમ સુકાઇ નવ નો બીજે જાંબુનો રમ ભરેલ મુકાં પુરી  
થએ તેમણે જાંબાનો બૂંદ કાઢી સુકાડીને વાડી સેવાથી જ/માલ થશે.

**ધીમાં ચરખી, ખોપરેક વીંચેરેનો લોગ હોવા તો તે  
પારખી કાઢવાની રીત—**ધીમાં ઘણી જાનની ચરખી અને તેમણી  
મેજરણી હી (મેગ હી) વેચવામાં આવે છે. ગડાં, કાંદ, કુંકર  
(કુર) ઘીરે ભનરોલી ચરખી, તથા ખોપરુ તેલ અને મકુમના  
ખેલ (મેજરુ મેજરુ) તેલ માથા ધીમાં મેગલી રેચે છે. તેને  
પારખી કાઢવાની રીત આ પ્રમાણે છે.

**બીજી રીત—**ધીનું ચીણું મુકાલ ૬૧૦ થી દોઝદોનું નથી,  
બીજા તેલ અને ચરખીના ચીકન્ટ મુકાલ ૬૦૨ થી ૬૦૫ દોઝ છે.

**કે.ખા. ધી ધી વામ જોડે આ કેમલાગુ ધીની થમને મર-  
ખાવનું તેમજ આખી જેવાં સ્વાદમાં ફેર માનુષ પડી જરખાવ છે.  
તેમજ થમે મગ્ગ હી તથા મગ્ગ જેલ મીલખનું ધી કુંડુ વામ  
પછી ૪૮ થી ૬૦ (કુંડ) ભર છે, અને ચરખી દોડેલા મકુમના  
થમે ૧૦૦ થી ૧૨૦ થાય છે, એટલે લેવવાગુ થમેને ધી વખ  
મેડમે છે.**

**ખુરશી દા રેમડપર જોડેલા કપડાને સાફ કરવાની**



જેણે કરી એક ચીની વાસણમાં અથવા માટીના રાખેલા વાસણમાં નાંખવો, પછી તેમાં ઉપર સુધી પાણી રેડી ખુબ દલાવવું. અને તેને એક બાજુએ રાખી સુકવું. જ્યારે સપત્રો ચાક નળીએ બેસે એટલે ઉપરથી નિનર્ણુ પાણી કઢાડી નાંખી એક રકાબીમાં પાથરી સુકવવો. સુકાયા પછી એક ખમ્બમાં નાંખી વાટી બુકા કરી બાટલીમાં ભરી રાખવો. એ ઘડેજાને ડઠવે છે, અને તેને પ્રીવેઈ એક કહે છે.

કાબેઈનેક એક સોઝ બનાવવાની રીત--મને તે વખતે ચોખ્ખો સાજખાર લેવો પછી તેના બુકા કરી તે ડુબે એટલું પાણી નાંખવું. પછી તેને એક વાસણમાં નાંખીને તે સાજખાર સપત્રો પીગળી જળ ત્યાં સુધી ઉકાળવો. પછી તેને ઉકાળી કામગ (ખેડાઈ-મપેપર)થી માગી લેઈ એક સોખડના વાસણમાં નાંખી ફરીથી ઉકાળવું. જ્યારે તે કડચુ થયા આવે કે હેડે ઉતારી કંકુ પડવા દેવું, એટલે સહેજ ખાંડની માફક માંગણ વરો. પછી તેને પદોળા મોંઝાવાળી બાટલીમાં ભરીને મજબુત બુચ મારવો.

ગોદડ સાઈઝ બનાવવાની રીત--પંજો રંગ એક ભાગ, કોપાસ વાનાઈસ બે ભાગ, સાદુ અગસીનું તેજ ત્રણ ભાગ, દરેન્ડાઈન ચાર ભાગ, અને ઉકાળેલુ અગસીનું તેજ પાંચ ભાગ, ઉપરની જથ્થાસે પૈકી રંગને ખુબ જારીક વાટીને જરા તેજ સાથે મેજવીને ખુબ છુટવો, બાદ તેમાં બીજી સપત્રો ચીળે નાંખી મીઠા કરી ભરી રાખવું. આ મીઠા કામળા, સાકર વગેરેપર સોના રૂપાની બુકી ચણાવવાના કામમાં આવે છે.

સીદ્ધપર પાઉકર બનાવવાની રીત--ચંદીના વરખ લેઈને મધમાં નાંખીને ખુબ જારીક વાટવા. બાદ ઘેલ નાંખવાથી સીદ્ધપર પાઉકર બને છે. આ બુકો જળ ચીસ્ટ અને રપેરી છાંટી બનાવવાના કામમાં આવે છે.

ચોક્ક પાઉકર બનાવવાની રીત--સોનાના વર્ખને મધમાં નાંખી ખુબ જારીક વાટવા, અને સારી પેડે જારીક થવી પછી તેમાં મરમ પાણી નાંખી દલાવવું, એટલે સપત્રું મધ પીગળી જશે. આ પાણીને જરાવાર ફરવા રેઈ નિતારી લેવું. આ પ્રમાણે ત્રણ ગાર વખત કરવાથી સોનાનો જારીક બુકો તે વાસણના તળીએ બેસશે. આ પાઉકર ગિદ્દ કરવામાં તેમજ સોનેરી સાદો બનાવવામાં વપરાય છે.

હીરાની પરીકા--અમેરીકામાં પ્રગટ થતા ન્યુવાર્કસન નામના જગમાં મી. જી. આર. કંજ જે જ્વાહીરનો અનુભવો પરિકા છે, તેને હીરાનો એક નવો બુચ ભરેરમાં આવેલો છે. જેથી તેને બીજા પદાર્થોમાંથી સહેજાણી જુદો પાડી શકાય છે.

રાષ્ટ્ર સોભાઈ તરફથી નીકળતા ઇ. સ. ૧૯૧૩ ના વખતે રોબર્ટ લાઈટ તરફથી "અખાસમાં પ્રગટતા પ્રખ્યાત હીરા" એ ના-

一、關於我國經濟建設之現狀  
 二、關於我國經濟建設之方針  
 三、關於我國經濟建設之步驟  
 四、關於我國經濟建設之組織  
 五、關於我國經濟建設之經費  
 六、關於我國經濟建設之人才  
 七、關於我國經濟建設之技術  
 八、關於我國經濟建設之交通  
 九、關於我國經濟建設之教育  
 十、關於我國經濟建設之衛生  
 十一、關於我國經濟建設之社會  
 十二、關於我國經濟建設之文化  
 十三、關於我國經濟建設之藝術  
 十四、關於我國經濟建設之體育  
 十五、關於我國經濟建設之宗教  
 十六、關於我國經濟建設之法律  
 十七、關於我國經濟建設之政治  
 十八、關於我國經濟建設之軍事  
 十九、關於我國經濟建設之外交  
 二十、關於我國經濟建設之國際

[illegible][illegible][illegible]

જાનવરને થના ખરવાસ, માવાસનો ઉત્તમ ઉપાય—

ગામડી દાર તેવા પ. દરેકનાં જાન નોવા રાત, મુંડ તેવા રાત, દરેક રાતની નોવા આ એ મને ગીજોને વાગીને ખરી રાત પડે તે જાનીને દરેકનાં દોરને આપવું. વગી પાણીમાં જુગ મીઠું નાખીને તે વડે દરેકનાં જે વખત તેનું કોણીનું, અને એનાં પડવાં દોર તેને ઉપર વિધાવતી કામર ચોપડાં, અને તે ઉપર કોણીને દરેકનાં ખરાબ નહીં, તથા એ જામ જાનવર ચાંદ નહીં, તેમ કામર, કામરોમાં રીંગે પાણીમાં દેગન ન હોય એટલા માટે તે ઉપર કપડાંને પાસે મળવું જાણવું. જાનવરને ઘાડું દુખનું દોષ નો તે ઉપર મરમ પીટીએ મુખે, અને ખરીમતી માંમોસ જામ દોષ તે ( કહેવો દોષા પાસે રહેશે ) ચપાવડે કાઢી કાઢવો.

જવામાં પડી ગયાં દોષ નો ( કીડા ) વખતે એ વખત સાથે પાણીમાં અથવા મીઠાના પાણીમાં પાણ નાંખવા. જાદ કર્યાં આગળ કીડા પડવા દોષ ત્યાં આમજા પાંડની ખૂબી જમરાવતી જવો તે ઉપર ખરસાતીનું દુધ મુકવું એટલે જવા માંમે એકાદ વખતમાં કીડા મરી જાય છે. તેપણ સંભાળના રહેવું. એ કીડા કંઈ માનુષ પડે તો હરી વખત દુધ લમાવવું એટલે નાશુદ થઈ જાય.

આ પ્રમાણે કરવા છતાં જોનાં રહેવું કે માખીઓ કીડાનાં ઉડાં (ધુધ) મુકે છે કે નહિ ? મુખી માનુષ પડે તો તે કહાડી નાંખી હાથ તથા મીઠું મેગવી ને જામ પાંચ નાંખવો. ઉપર કામર અગર લીંબાનાં તેમ જામર કમુજનું તેમ લમાવવું. આ પ્રમાણે ખરીબર તે પ્યાનપર્વક સારવાર કરવામાં આવે તો થોડી મુશ્કેલી આ દરેક નાખુદ થઈ જાય છે, એમાં કિમ્બિલ સદેહ રાખવા જોવું નહીં. મન-લખમાં અજમાવણ સિદ્ધ છે તો આ ઉપાય સદેહો લોહ દરેક મનુષ્ય ખર્ચ સીવાય મરતમાં કરી રાકે તો તે પાતાના જામમાં રહેલ મેગવશે.

તેજ અને ચરખીથી શુભાજ તેમજ બીજા કુલની ખુશામી કહાડી લેવાની રીત—તેજ અથવા ચરખીને એક વાસણમાં નાંખીને તે વાસણ બીજા ઉઘાના પાણીના વાસણ ઉપર મુકવું. એટલે તે તોળના પાણીની મરમીયા ખુબ ઉઘગથ લાગે એટલે તેમાં શુધાળનાં દુધ નાંખવાં, અને ખુબ દલાવીને તે વાસણને નીચે ઉતારીને તેને જાંઘ કરી રજ કલાક મુખી રહેવા દેવું. અને વખતે વખતે દલાવતા જવું. બીજો દીવસે થકુ ઉપર પ્રમાણે પાણીના વાસણ ઉપર મુકી મરમ કરી સારી પેડે દલાવી વાસણને નીચે ઉતારી, જાડા કપડાંની ગાંઠી મેવું. આ પ્રમાણે દર બીજો દીવસે તેજ તેજમાં શુધાળનાં દુધ નવાં ઉમેરી ઉપર મુજબ જાર રખાત કરવાથી પાંડું જ ઉચી જાનવું શુચાસીકે તેજ જાને છે.

સમાપ્ત.

( Estb 1870 )

મહાદેવ રામચંદ્ર જાગૃષ્ટ

પુસ્તકાલયનું

ફુનર, ખેતીવાડી તથા શીશ્વનાં પુસ્તકોનું

ચાટલોગ સૂચીપત્ર

( નંબર ૬ )

મહાદેવ રામચંદ્ર જાગૃષ્ટ

ગુસ્તેશ્વર એન્ડ પત્રલિપાર

જ્ઞાનચંદ્ર બંધારાવા.

MAHADEV RAMCHANDRA JAGTSHE,

Bookseller & Printer,

Thane Gate AHMEDABAD

શ્રી "જ્ઞાનચંદ્ર" શરદા ૬૫-૫૬૮ અમદાવાદ

માહકો અને વ્યાપારીઓને જાણવા એમ નિયમો.

(૧) ઝાઝા નદી ઝાઝો વેપાર એજ અમારી દુકાનનો સંદાન છે.

(૨) પુસ્તકો રોકડી કિંમતે વેચવામાં આવે છે. હથાળામાં આવશે નહીં.

(૩) દેશવર ખાતેથી પુસ્તકો મંગાવનારાઓને વેદપુષ્પેએ જાણ પાસેથી પોરડા મારાતે અથવા રેમ્બે મારાતે મોંઘરામાં આવશે.

(૪) ખરીદ કરેલા પુસ્તકો પાછાં રાખવામાં આવશે નહીં. તેમજ કપાટલોગમાં લખેલી કિંમત કરતાં પાછળથી મનપાત્રીએ કિંમત વધારી હોય તો તે પ્રમાણે લેવામાં આવશે તેમજ આદેશોગમાં લખેલું પુસ્તક નહિ મળતું હોય તો અમે આપવા નમંદાતા નથી.

(૫) દેશવરના માહકોને પુસ્તકોની કિંમત ઉપરાંત પોષ્ટખર્ચ જુદું આપવું પડશે.

(૬) જ્યાંજ્યાં પુસ્તકો ખરીદ કરનારાઓ અને લાયકેરીઓ મારે, ખાસ કરીને રાખી છે. તેનો ખુલાસો પરમવધારથી અથવા રમત મળવાથી વશે.

(૭) ચાર આનાથી ઝાઝી કિંમતનાં પુસ્તકો મંગાવનારાઓએ જાણ પાસે પુસ્તકોની કિંમત અને પોષ્ટખર્ચ રેમ્બેના પોરડામાં મોંઘવા.

જાણી,

મહાદેવ રામચંદ્ર બગુટે બુકસેલર.

પુસ્તકાલય—અમદાવાદ.

# દુનરના પુસ્તકો.

જિ. ૮. ૫  
૧. આ. ૧. ૫૫

કુલેક્ટર પોલીંગનેા દુનર-એરવેધાત્ર ઉપર વીનળની  
સદાપનાથી સોના ચાંદી બહારી ધાત્ર મદારવાની  
જગા આ પુસ્તક મરિવ દોવાપી તેના બચવાસથી  
એને તે માણુમ દોવાન વખતમાં આ દુનરમાં  
સારી રીતે પ્રવીણ થાય છે. ... ૦-૬ ૦-૨

મથ બતાવવાનો દુનર-ભૂદિ ભૂદિ બાનના  
માયના પ્રયોગ. ... ૦-૧૨ ૦-૨

જીઠ ધાપવા વિષે-(કેલીકો પ્રો-લીંગ)-આલ વેગ  
આદિ માપવાની કુખ્ય રીતો જુદી જુદી બાનના  
માપા થાતા તેમજ માપા અને તેથીય રસો, ભાવ-  
વાના માપમાં આવતી જુદી જુદી બાનની કારણે,  
એસ તથા જુદી જુદી બાનની કાંટાએ અને તેના  
ઉપયોગ, આમાં અનુભવમિત આપવામાં આવ્યા  
દોવાથી વળુન ઉપરથી છે. ... ૦-૧૨ ૦-૨

તાંતવજ્ઞા, એજ સદાપવા વિષે-બલીકિમ અને  
રંગવા ધાપવાના પ્રસારા-આમાં ૧. જાર મથ  
અને રંગમ મપથી જુદી જુદી બાનની બાણથી એવ  
માલીની આપેલી છે, તેમજ રસનો, કાંટા અને તે  
ધાપવાની તેમજ ધાપવાની જુદી જુદી રીતો  
આમાં છે. પાછું અને તેની જુદી જુદી બાણ અને  
રંગમાં રવા કાણેના ઉપયોગ સારી તરીકે છે.  
તેમજ રંગવા ધાપવાના વખતે વહેરે ઉપરથી  
બાણે આમાં આપવામાં આવી છે વિશેષ માનવ  
માટે વિંગ પણ આપેલ છે. ... ૦-૧૨ ૦-૨

તેમજ-માણુદિ, માણુદિ, વધેના તેમજ દાણોદિ  
આદિ માપવાની રીત અને તે દા દા માપમાં  
વાળી દાણ છે વિશેષ આમાં જુદેથી જુદુખમાં  
છે સંધા માપની આપેલીએ પણ જુદી છે તેથી  
તાંત મપવાથી છે. ... ૦-૧૨ ૦-૨

તેમ, માણુ દારનીયા અને ભાણુના ઉપર-  
આમાં જુદી જુદી બાણ તેમજ એકે રકાર  
માણુ રીત ઉપર તેમજ વાણુદિ તેમજ  
દાણુએ તેમજ ૧ માણુ દાણુ દાણુદિ  
વહેરે બાણ તથા વધેનાએ બાણુદિ રીત



તેમજ જુદી જુદી જાતના સાબુઓ જનાવવાની રીત અનુભવીત છે. એવા તેજ વારનીસ અને સાબુનો ઉપયોગ કરનારાને તેમજ નવા શીખાડ્યોને આ પુસ્તક ધણુંજ ઉપયોગી છે. ... ૦—૧૨ ૦—૨

નૂતન હુન્નર સ્થગર—ભતિ અનુભવ તેમજ વિવિધ મંથિના આધારે આ પુસ્તકમાં વિવિધ રિપ્પો ઉપર ધણીજ લંગાણથી માલીલી આપેલી હોવાથી મને તેવો અજાન માણસ પણ આ પુસ્તક વાંચવાથી દુનર છોખી રહે છે આમાં મીજગલીવેલ જુદી જુદી જાતનાં મુકારંગ; જુદી જુદી જાતનાં સાબુઓ, જુદી જુદી જાતનાં વારનીસો, જુદી જુદી જાતનાં સીમે-રો, ખેતીવાડી અને જમીનની પરીક્ષા, તરેક તરેકના ખડનો, મચ, લાખ, ચામડા, તેલ, અતારો, અકો, તથા જુદી જુદી જાતનાં મદ્યમોનાં પ્રયોગો સમગ્ર ૧૩૦૦ આપેલા છે. શીખાડ તેમજ અજાન માણસોને આ ધણુંજ ઉપયોગી થાય તેમાં નવાજ નથી એજ ઉચા મામગ પાકું સોનેરી પુકું - ૫૪ ૩૫૦ હોવા છતાં કીમત માવ... ૨—૦ ૦—૩

પગાર ગણવાની જત્રી—જેમાં ૧ પાકથી ૧૦૦૦ રૂપિયા સુધીના પગારનો કોટો ૨૮—૨૬—૩૦—૩૧ રિપ્પોનો મતિનો એવાં ચારે આપવામાં આવ્યા છે. ૧—૮ ૦—૩

પૈસા કમાવાનાં સાધન—કુકામાં જીતમ અથવા કામુ છે. ૦—૨ ૦—૦૧

દેરામાદરનો સાથી માને મુરજના પ્રકારથી છબી પાડવાની કળા—આમાં બરપુર રિપ્પો હોવાથી મને તેવો અજાન માણસ પણ સહેલાઈથી સમજ રહે છે. ૧—૮ ૦—૩

દેરામાદી માને સુર્પની રોજનીપા છબી પાડવાની કળા ૦—૧૨ ૦—૧

જુદા હુન્નર સારસંમદ—નિરખીને દરખી અને નિરખને ધનવાન જનાવનાર હુન્નરનો મોટો સંમદ. આપણો દેશ હુન્નરમાં સદ્યેતકાગમાં પડાત પડવાથી અધમાવરથા ભોમવે છે. મુરોપાદિ પાશિખાત્ય દેશ હુન્નરમાં ધણુંજ આમજ વખાણી અવખનીય સુખ સંપાદન કરે છે. આપણા દેશમાં હુન્નરનો પ્રમાર થાય અને પડેલી મોદક વસ્તુઓપરની મમતા અદ્યતનના હેતુથી આ પુસ્તકને, જનાવવામાં આવ્યું છે. પાકું સોનેરી પુકું એજ મામગ છતાં. ૧—૦ ૦—૩

જુદા હુન્નર સાર સંમદ—ઉપર મુજબ રૂ મામગ. ૦—૧૨ ૦—૨



અનુષ્ઠાન વિશે અનેક રસો ઉપન રે છે અને તેમાં જોયું કે રીતે તૈયાર કરેલા તેનું ઘન પધાના માદિતમારો પાસેથી મેળવી આપવામાં અનુષ્ઠાન છે. આમાં દક્ષીણી, મદામી, જંમાળી, અને પંજામી રીત રીતજના યાગયાગ, પદ્મના, મુરખા, અવાજા, ભાતો, કડીઓ, ચટણો અને ખસામાં ૧૫૦ રીતોનો સંગ્રહ છે ૧૭ સી પુણેને ખાસ એકવાર વાંચવાની અભિપ્રાય છે. એમ મમળ'વાઈ સોનેરી પુર્ણ. ... ૧-૦ ૦-૨

સર્વોપયોગી ગુરુશા સંગ્રહ—આમાં વિધા, પુનર, રમાયન વેદક તથા યાગયુ ૧૨૦૨ મીઠા ગુરુશા-ઓનો સંગ્રહ છે. ... ૧-૪ ૦-૩

સદેશ મહિત-એમાં પમાર મહાવાની જાતી બાળના દિસાન કમીલન, તોલાના દિસાન, દોડાના દિસાન તથા વિદ્યાવનની દુર્ગિનાં દિમાન આપવામાં આવ્યા છે. આ પુસ્તકનો સદાપતાથી મમ તેરો અઠાન માલુમ મમે તેવા દિસાનનું માપ સેદેલાઈથી કરી શકે છે ૫૩ પુર્ણ. ... ૨-૮ ૦-૫

કાણુ બનાવવાનો હુન્નર—આમાં ચરખીના તેમ જગર ચરખીના સાણુઓ, જેવા કે કાકમના, રાગનાં, કાપરેશ તેજનાં, પાપડખારના, મારીયાપ, રેશમી કા-પડ પીવાના, વીકરેસોપ, તથા લીના, મોતીમા, ખરક, કેવડા આદિના મુખપિ તેમજ બીજા પક્ષી જાતના સાણુ બનાવવાની રીત આપવામાં આવી છે ૦-૪ ૦-૧

સામાન્ય હુન્નરજ્ઞાન—હિંદના ગ્રામીન અર્વાચીન યોગ ૧-૦ ૦-૨  
રીમેન્ડ—તેની જૂદી જૂદી જાતની જનાવટ, તેનો ઉપયોગ વિશે જાણતો આમાં પક્ષાજ વિસ્તારથી આપવામાં આવી છે. ... ૦-૧૨ ૦-૨

હિંદની કાચી દોસિત—આ દેશની જમીન વનસ્પતિ મધુ અને ખાસ મીઠા પાણીમાં રહેલી અખુટ અસંખ્ય કાચી દોસિતની માહિતી અપનાર આ અપૂર્વ પુસ્તક વાંચવા લાયક છે. ... ૧-૦ ૦-૨

હુન્નરકળા જ્ઞાન સંગ્રહ—રંગનો ચોખ અદેવાય, પાકર વિશેનું કુંકે વર્ણન, અતસંગાજ, દારખાનું, તથા ધાતુ બનાવવા વિષે, વિદ્યુત યાંત્રાવિદ્યા બેટરીની રચના, આસો, વાયુઓના ગુણ અને રેશમ ઉપર જુદી



૧૬૪૮ રાજવલ્લભ સમવા ચિન્ત્યશાસ્ત્ર—( આર્ષતત્ત્વકાર

ગોસાંધિ નારાયણમારથી ચક્રવર્તમારથી ) પ્રથમની બે  
આવૃત્તિયોની અંદર અર્ધ આગબોધી અક્ષરમાં હોતો  
જેથી કેટલાક કડિયા, સતાર, સુતાર વગેરે યોગ્ય  
અભેદાઓને પછી અગરક પાત્રી હોવાને લીધે આ  
ત્રીજી આવૃત્તિમાં મુગ રસીક બાગબોધીમાંજ  
કાયમ રાખી અર્ધના અક્ષર ગુજરાતીમાં દર્શા  
ઉ. આ પુસ્તકમાં તરેલ તરેલના મકાન, દુકાન,  
મંદિર, મહેલ, મકા, કિનાર, કોટ વગેરે બાંધવાના  
વિવિધ વિચારમયો યોગ્ય અધ્યાય છે. તે પૈકી પદ્મ-  
લામાં ધર કરવાની રીત, ધરના આરંભમાં યત્સદોષ  
જોવાનું અથવા દિશીમાધન-કાંધ રાસિવાગાને કાંધ દિશાનું  
ધર, કાંધ જાતિને કાંધ જમીનમાં ધર તથા તે જમી-  
નની પરીકા, નિમેરેની રીત, સીંપકોપન, આન મુદુર્ત  
સૈયમુખની સમજ, પચિ પ્રકારના વાસ્તુ ધર પામે કે  
સામે કેવાં કાંધ સૌપવાં સારાં નહીં જાણ, ધરમાં  
કયા પ્રવેશ સારો નહીં ? જાણ કયા માપને. અને  
કેવી રચનાવાળો જોડાયે ? સિમ્પ કામ કરવાને કેટલાં  
કામ સુએથી જમીન વગેરેની સીધાક સાવ : વગેરેની  
સમજ બીજામાં વાસ્તુપુરુષ વાસ્તુપત્ર, મંદિર તેના  
રોડનું પૂજન નેવેલ જાગિ તથા વાસ્તુ સહ વસકુંડ.  
ત્રીજીચોથામાં આવનાં સજ્જલ અને - રૂપ, નક્ષત્ર,  
અંદાજરા, મળ, વપ, વર્ગ અને નાકીયક વગેરે તથા  
નગરોની રચના, શુભાશુભ નમર, કિચરી તોષ વગે-  
રેનાં વજો, કુવા, તળાવ, વાવડી કુંડ કરવાની સમજ  
પાંચમામાં રાજાને હરનાર કેસે ને કાંધ દિશાને  
કરવો, તથા હાજાના બામ ઉપરથી બીંતનું, હાનું,  
અને કાંધનું પ્રમાણ, ધરમાં કાંધ જાતનાં સાકાં વપ  
રાવ, ધરના ઉલ્લેખી સંભનું તથા હાજાના બા-  
મથી અધિક (ઝોસરી) નું. ૫૬ વિમાન યોગ્યમર્મ  
અને ઊંચવાન ખાંડીનું હાર કરવાની સચિત રીત.  
ધરનાં નારજાંની રીત તથા કાંધ જમીને મુદર્ત, ધર,  
દેવમંદિર મંદ વિનેરે તથા આરિંકની સમજ અને



એ-ક એ-ક કડીમાં પજા માપેનાં તૈયાર દિમાખ તથા તેના બાવ અને કિંમતોના કાકા પણ તૈયાર આપવામાં આવ્યા છે જેથી એકાદરસીપરી, ખંડીઓ, અને કાન્દાકટરોને પણ કપોગી છે. ૨-૦

વિશ્વકર્માનિવનિવમ--વિશ્વકર્માના પંચપુત્રોના રંજને માટે આ પુસ્તકમાં કડીયા, મુતારોની સ્નાન સંખ્યા, ગાથાઓ, જપ, નિવનિવમાદિ મુતારોની લીસા સદિત વર્ણવામાં આવ્યા છે આનો પાઠ સુનાર, કડીયા વિગેરેને મનપાન્યાદિની પ્રાપ્તિ કાવનારો છે. માટે પ્રત્યેક વિશ્વકર્માજકતોએ આનો પાઠ કરવા સુખનું નિધિ. ૧-૩

વિશ્વકર્માપુરાણ (વિશ્વકર્માચરિત્ર અર્થાત્ વિશ્વકર્માની કથા) આમાં વિશ્વકર્માની કથા સંપૂર્ણ વર્ણવામાં આપીને. ૧-૦

શિલ્પદિપક--( ૨૧ શ્લોક સારે મુતારોની લીસામાં ) સર્વ મુતારો, કડીયાઓ તથા સલાહ વિગેરે શિલ્પનું ( મકાનોનું ) કામ કરનાર કારીગરોને સર્વ કાવોગી થાય તેનું આ પુસ્તક છે. જેમાં ૫૨ પ્રાસાદ છતાદી, ગંધિયાના ગણીતો, આચારીના મુદ્દતો તથા મકાનો વિગેરે બાંધતેનાં ચિત્રો, ઝોરમાં અને કાદો આપવામાં આવ્યા છે. આ પુસ્તક પણ કપોગીને કયા કામગામાં હવામાં તૈયાર છે. પૂર્વ પાકે સોનેરી નામવાળું હોવાજતાં માન. ૧

શિલ્પસારસંગ્રહ--આ પુસ્તક શિલ્પસંબંધી રોજ મળીતી આપે છે. એટલુંજ નહિ પણ કયા રાશિ-વાલા માંજુએ કયે જાતના મકાનથી પરમ સુખ મળશે વિગેરે જાણતો કોઈ પણ સરેકાકાંડી સમજી પડે તેવી રીતે મુકવામાં આવ્યા છે. તે શિલ્પ ૫૨, મકાનો, અને તે સંબંધીનાં જુદીજુદી જાતનાં મણીત પણ આપવામાં આવ્યા છે....

